

П О С О Б И Е д л я О Ф И Ц И А Н Т А



В пособии излагаются основные требования, предъявляемые к работе официантов в современных ресторанах и кафе. Основное внимание уделяется правилам и технике обслуживания посетителей в зависимости от конкретных условий работы предприятия. Подробно освещаются порядок подготовки торговых залов к обслуживанию посетителей, организация рабочих мест официантов, особенности сервировки столов при различных формах обслуживания, порядок подачи напитков, холодных и горячих закусок, первых, вторых, сладких блюд.

В книге описан опыт работы официантов лучших ресторанов Москвы и других городов страны.

Пособие предназначено для подготовки официантов в школах индивидуально-бригадным методом, оно может быть также использовано для повышения квалификации.

В работе над пособием принимали участие мастера производственного обучения и преподаватели Московской школы метрдотелей и официантов.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва Г-259, Бережковская набережная, д. 6. Издательство «Экономика».

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ОФИЦИАНТОВ



ыстрота, четкость, культура обслуживания в ресторанах во многом зависят от правильной организации труда, режима работы официантов.

В настоящее время в ресторанах практикуется два метода обслуживания: индивидуальный и звеньевой. При индивидуальном методе все функции от принятия заказа до расчета с посетителями выполняет

один официант, обслуживая два-три стола. Такая форма обслуживания не рациональна: официант вынужден покидать зал для того, чтобы получить посуду, приборы из сервизной, заказать напитки, закуски, блюда, пробить чеки на кассовых аппаратах и т. д. В зале официант находится только принимая заказ, дополняя сервировку и подавая блюда, напитки. Большую часть времени он отсутствует, что вызывает обоснованные нарекания посетителей. Создается впечатление невнимания, равнодушия. Посетители затрачивают много времени на ожидание, а официант расходует больше усилий на выполнение заказа.

Более удобен для посетителей звеньевой метод, который прочно входит в практику работы ресторанов, так как позволяет значительно повысить культуру обслуживания. Это своего рода специализация в обслуживании. Звено, как правило, состоит из 3—4 официантов различной квалификации, между которыми четко

распределяются обязанности. Бригадиром звена назначается самый опытный и квалифицированный официант V разряда; в звено должны входить два официанта IV разряда, один из которых может заменять при необходимости бригадира, и официант III разряда. Работа звена организуется следующим образом.

Бригадир звена постоянно находится в зале, он принимает гостей, приветствует их, рассаживает, предлагает меню, прейскурант вин, принимает заказ, дополняет сервировку стола. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукцию из буфета, холодные закуски, другой — горячие блюда. Чеки на получение буфетной и кухонной продукции пробивает бригадир или его заместитель (один из официантов). Принесенные закуски и блюда раскладывает и подает посетителям бригадир, он же разливает напитки. При необходимости ему помогают члены звена. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола и другие обязанности — по усмотрению бригадира) поручают официанту III разряда или ученику. Бригадир подготавливает счет и рассчитывается с посетителями.

Каждое звено в среднем обслуживает 8—10 четырехместных столов. Торговый зал делится на участки с равным количеством мест. Метрдотель ежедневно распределяет звенья по участкам, учитывая при этом особенности обслуживания каждого из них (удаленность от раздачи и др.). Звенья периодически меняются по участкам.

Звеньевой метод намного сокращает время обслуживания, а постоянное присутствие в зале опытного, квалифицированного официанта-бригадира создает обстановку внимания к гостям, повышает культуру обслуживания.

Звеньевой метод обслуживания позволяет улучшить условия труда официантов, использовать линейный график выхода на работу, при котором продолжительность рабочего дня составляет 7 ч, а в предпраздничные и в предвыходные дни — 6 ч.

Использование звеньевого метода обслуживания повышает ответственность работников за сохранность материальных ценностей — столовых приборов, белья,

за правильность расчетов с посетителями, так как члены звена несут солидарную материальную ответственность и ошибка, небрежность каждого роняет авторитет всего звена.

Режим работы официантов

Режим работы официантов устанавливается с учетом производственно-торговой деятельности ресторана. В зависимости от условий его работы применяют двухбригадный, ступенчатый графики, а также график суммированного учета рабочего времени.

При *двухбригадном* графике выхода на работу штат официантов подразделяется на две бригады, равные по количеству и квалификации работников. Каждая бригада работает через день по две смены общей продолжительностью 11 ч 30 мин при условии предоставления отдыха на следующий день. Такая продолжительность рабочего дня приводит к утомляемости официантов, а иногда к ухудшению качества обслуживания. В то же время постоянный состав работников бригад относится к преимуществам этого графика.

В ресторанах на речных и морских судах, в вагонах-ресторанах применяется график *суммированного учета рабочего времени*. Количество отработанных официантом за месяц часов не должно превышать установленной нормы, но в отдельные дни в течение рейса официанты могут быть загружены неравномерно, и за переработанное время им предоставляются дни отдыха.

При обслуживании большого количества посетителей в определенные часы (например, участников различных конференций), а также с учетом часов пик применяется *ступенчатый* график. Официанты выходят на работу в разное время с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия могли сосредоточить в торговом зале максимальное количество работников.

Во всех случаях при выборе того или иного вида графика выхода на работу исходят из того, что продолжительность рабочей недели должна составлять: для взрослых — 41 ч, для подростков от 16 до 18 лет —

36, а для лиц, не достигших 16-летнего возраста, — 24 ч.

Чтобы обеспечить бесперебойное быстрое обслуживание посетителей, правильно рассчитать необходимое количество официантов, пользуются примерными, выработанными практикой нормами:

Обычное обслуживание звеньевой метод	Три-четыре официанта (одно звено) на 32—40 посетителей
индивидуальный метод	Один официант на 10—12 посетителей
Обслуживание участников съездов, конференций	Один официант на 12—14 приглашенных
Банкет с частичным обслуживанием официантами	Один официант на 10—12 посетителей
Банкет с полным обслуживанием официантами	Два официанта на 6—8 приглашенных
Банкет фуршет	Один официант на 20—30 приглашенных
Коктейль	Один официант на 10—15 приглашенных

Подготовка к обслуживанию

Рабочий день официанта начинается с расстановки столов в торговом зале. При расстановке столов стремятся наиболее полно и рационально использовать площадь торгового зала и создать удобства для обслуживания. Если помещение зала имеет форму прямоугольника или квадрата, оставляют один или два прохода шириной не менее 2 м. Столы располагают рядами (ставят их по диагонали относительно друг друга или прямо), в шахматном порядке, группами. Расстояние между столами должно быть не менее 0,7 м. В помещениях сферической формы главный проход может быть оставлен по окружности, а в центре и у стен расставляют столы. У стен, колонн столы лучше располагать по диагонали с тем, чтобы все четыре стороны были свободными и доступными для использования.

После осмотра и выравнивания столов на своем участке официант проверяет их устойчивость. Приведя в надлежащий порядок столы, официант приступает к получению столового белья, посуды, приборов из бель-

евой и сервизной. При звеньевом методе эта обязанность возлагается на бригадира. Он получает все необходимое для обслуживания по количеству столов, выделенных для звена. В некоторых ресторанах столовое белье получает дежурный по залу официант. Получая по ведомости столовое белье, посуду, приборы, обращают внимание на их качество. Скатерти, салфетки должны быть безукоризненно чистыми, накрахмаленными, отглаженными; посуда — без трещин, сколов; приборы — недеформированными.

Для четкого бесперебойного обслуживания необходима тщательная подготовка рабочего места, которая позволяет сократить до минимума непроизводительные затраты труда и времени официанта.

Запас столового белья, столовой посуды, приборов, полученных до начала обслуживания, размещают в серванте с выдвигаемыми ящиками: для приборов (по видам), стеклянной (хрустальной) и фарфоро-фаянсовой посуды, пепельниц, приборов со специями, столового белья (отдельно чистого и использованного); ящиками для инвентаря, инструментов, пробок. Ящики застилают салфетками. При этом придерживаются определенного порядка: в верхних отделениях хранят приборы, так как замена их производится чаще; в средних — тарелки; в нижних — столовое белье. Запрещается хранение в ящиках серванта посторонних предметов. В течение смены официант пополняет запас предметов сервировки. По конструкции и оформлению серванты должны соответствовать внутреннему убранству зала, архитектурным особенностям помещения (рис. 1).

Значительно сокращает время и повышает культуру обслуживания наличие холодильных шкафов в торговом зале. В шкафах хранят напитки (фирменные, минеральную и фруктовую воды, квас, пиво и др.). До начала смены дежурный официант или бригадир получает напитки по заборному листу в буфете, в течение смены пополняет их запас, а в конце дня сдает неизрасходованное количество. Обычно предусматривается один холодильник на звено официантов. Удобны комбинированные серванты с вмонтированными в них охлаждаемыми шкафами, где хранят напитки.

Для четкой организации работы важно правильное использование официантских столов. На них подготавливают блюда и напитки для подачи, раскладывают блюда по тарелкам, откупоривают бутылки, ставят посуду. Подсобный стол официанта иногда придвигают вплотную к основному столу с тем, чтобы раскладывать блюда на виду у посетителей.

Закончив подготовку столов и обеспечив запас посуды, приборов, столового белья, официант подготавливает предметы сервировки: протирает тарелки, стекло, хрусталь, приборы, используя для этого специальные приемы.

Протирка (шлифовка) обеспечивает чистоту и придает блеск, прозрачность фарфоровой и стеклянной посуде. Протирая посуду касаются ее только чистыми ручниками (салфетками). Вот некоторые приемы протирки.

Протирая тарелки левой рукой через край ручника держат тарелку ребром, а правой, постепенно

Рис. 1. Сервант для официанта

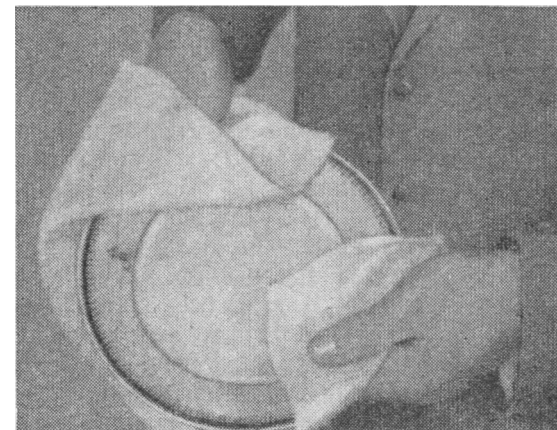
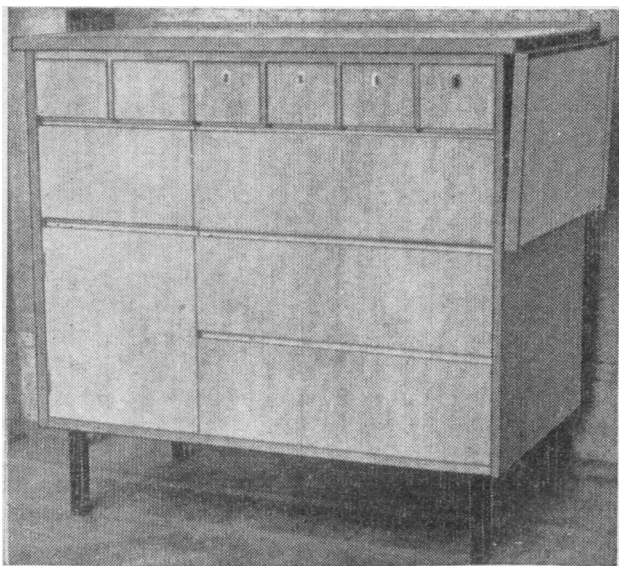


Рис. 2. Так шлифуют тарелки

поворачивая, протирают ее другим концом ручника (рис. 2).

Рюмки, бокалы держат левой рукой за ножку, а правой протирают другим концом ручника так, чтобы большим пальцем шлифовалась внутренняя часть рюмки, а остальными четырьмя — наружная. Узкие бокалы протирают особенно осторожно, проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его там.

При протирке приборов ножи следует держать лезвием от себя, вилки — зубцами вниз (рис. 3).

Подготовленные для сервировки тарелки, приборы и стекло аккуратно устанавливают и раскладывают на подсобном столе или непосредственно на подносе, подстелив салфетку, и покрывают другой салфеткой, а затем накрывают столы скатертями.

Скатерти должны быть хорошо выстиранными, накрахмаленными, тщательно отглаженными. Кроме белых, скатертей и салфеток, при обслуживании чайных столов используют цветные нежных, пастельных тонов.

Во внеэзрядных ресторанах применяют фирменные скатерти и салфетки. Их рисунок обычно соответствует стилю оформления ресторана. Размеры скатертей рассчитываются по габаритам столов: края скатер-

ти должны быть спущены на 30—35 см от столешницы (на 3—5 см выше сиденья кресел).

Четко заглаженная середина скатерти обычно проходит по оси столешницы. Углы скатерти свисают против ножек стола, прикрывая их. Нельзя захватывать скатерть пальцами, так как после этого остаются заломы, а также обильно смачивать и растягивать на столе недостаточно проглаженные скатерти. Это приводит к тому, что они теряют жесткость, белизну и блеск, пропадает четкость рисунка и создается впечатление, что скатерти уже использовали. Мятые скатерти следует возвращать в сервизную. В случае, когда скатерть помята незначительно, ее подглаживают. В ресторанах для этой цели должны быть электроутюги. Перед проглаживанием рекомендуется слегка смочить помятость из пульверизатора.

Существуют специальные приемы накрытия столов скатертями, которые позволяют делать это быстро и ловко.

При подготовке к открытию ресторана (в отсутствие посетителей) скатерти раскладывают по столам в таком виде, как они получены из сервизной, а затем расстилают. Скатерть предварительно разворачивают так, чтобы определить нужные ее углы. Важно найти углы одной стороны— это 2-й и 3-й сверху. Подхватив углы обеими руками, скатерть поднимают над столом (осторожно за кромку, чтобы не помять) как бы для встряхивания, а затем резко опускают вниз, чтобы об-

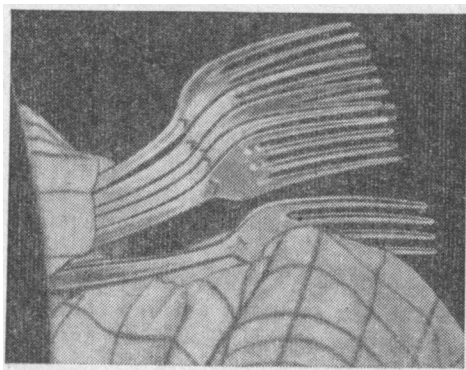


Рис. 3. Так протирают вилки

разевалась воздушная подушка между столешницей и развернутой скатертью. В момент, когда скатерть опускается, регулируют правильность ее положения так, чтобы заглаженный центральный шов, делящий скатерть пополам, лег по оси стола ребром вверх, а пересечение со швом линии, перпендикулярной ему, обозначало центр стола. Четко заглаженные швы скатерти помогают официанту ориентироваться при расстановке предметов сервировки. На всех столах рисунок скатерти должен быть направлен в одну сторону.

В процессе обслуживания может возникнуть необходимость замены скатерти в присутствии посетителей (разлито вино, опрокинут соус и т. д.) или на столе, где осталась несвежая, мятая скатерть после их ухода. В таких случаях скатерть заменяют, не обнажая крышки стола, т. е. одновременно снимают использованную и расстилают свежую. Вначале подготавливают стол. И использованную скатерть подтягивают с торца стола на себя так, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не свисала (если стол стоит у стены, его отодвигают). Затем на серванте подготавливают свежую скатерть. Для этого ее разворачивают так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое и параллельно еще вдвое). Центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту.

Подготовленную скатерть берут обеими руками на равном расстоянии от центра по ширине стола. Большими и указательными пальцами рук захватывают верхнюю кромку скатерти, а остальными поддерживают нижнюю кромку и середину. В таком виде скатерть готова для замены. Держат скатерть в руках (класть ее на использованную запрещают санитарные правила). Подойдя к столу со скатертью, делают взмах руками вверх и вперед так, чтобы вся скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола (большими и указательными пальцами все время держат верхнюю кромку). После того как скатерть раскрылась, руки быстро опускают на крышку стола, освободившимися тремя пальцами захватывают использованную скатерть и делают быстрое движение на

себя; при этом нижняя (использованная) скатерть снимается, а верхняя (свежая) занимает ее место. Происходит это одновременно, так как держат и ту и другую скатерти. Свежую скатерть при необходимости слегка поправляют, а использованную уносят и кладут в нижний ящик серванта. Если во время обслуживания на скатерти необходимо удалить небольшое пятно, то его промокают бумажной салфеткой, а затем прикрывают полотняной.

Приведенный способ замены скатерти предполагает наличие свободных поверхностей сервантов, где можно было бы подготовить свежую скатерть. Кроме того, он удобен только для небольших (квадратных) скатертей, так как длинная, прямоугольная скатерть, падая за торец стола, может коснуться пола.

На прямоугольном 6—8-местном столе, а также в случае, когда крышки сервантов заняты, замену скатерти можно произвести следующим образом. Подготавливают стол, подтягивая использованную скатерть с торца (как описано раньше). Концы использованной скатерти поднимают на стол и, аккуратно подгибая их наружу, прикрывают использованную поверхность скатерти, затем берут чистую скатерть, кладут ее на ближний край стола (на подогнутый конец использованной) и разворачивают таким образом, чтобы она лежала на столе сложенной пополам, свободными концами к официанту. Углы должны свисать равномерно. Верхнюю половину скатерти берут за кромку большим и указательным пальцами и загибают ее до заглаженной середины. Средними пальцами рук подхватывают середину, приподнимают всю скатерть вверх и посылают ее вперед так, чтобы оставшаяся нижняя половина упала за торец. Затем, держа скатерть большими и указательными пальцами за кромку, остальными, освободившимися, подхватывают использованную скатерть. Подтягивая кромку чистой скатерти, одновременно стягивают использованную. Дальше поступают так же, как описано выше.

Использованное столовое белье сдается по количеству в бельевую кладовую и хранится до сдачи в прачечную в ящиках-ларях.

Завершением подготовки к обслуживанию является сервировка столов.

ВИДЫ ПОСУДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ В РЕСТОРАНАХ

Фарфоро-фаянсовая посуда

Тарелки. *Тарелка столовая мелкая* диаметром 240 мм применяется для подачи вторых мясных, рыбных, овощных и других блюд, а также для предварительной сервировки стола как подстановочная под закусочную. Кроме того, столовая мелкая тарелка используется как подстановочная под глубокую суповую тарелку.

Тарелка закусочная диаметром 200 мм — для предварительной сервировки стола под закуску, холодные блюда. Она используется в качестве подстановочной под салатники, кокотницы и кокильницы с горячими закусками.

При отсутствии специальных хлебных ваз на закусочную тарелку укладывают хлеб во время групповых обслуживания и обслуживании банкета фуршет.

Тарелка пирожковая диаметром 175 мм сервируется предварительно для хлеба, тостов, кулебяк, растегаев, пирожков, ватрушек, гренков, а также используется как подстановочная под креманки, икорницы, конические стаканы с кофе гляссе и т. д.

Тарелка столовая глубокая диаметром 240 мм, емкостью 500 см³ — для подачи супов.

Тарелка столовая глубокая полупорционная диаметром 200 мм, емкостью 250 см³ используется для подачи супов полупорциями. В настоящее время предусматривают выход супов 300 см³ и для подачи их используют как большую, так и меньшую тарелки.

Тарелка десертная мелкая диаметром 200 мм — для подачи сладких блюд, каш, фруктов, пирожных.

Тарелка десертная глубокая диаметром 200 мм — для подачи фруктов в сиропе, суфле, ягод с молоком и сливками. Десертные тарелки отличаются от остальных рисунком. Как правило, на их доньшке или бортах изображены фрукты, цветы. При отсутствии десертных используют закусочные и глубокие емкостью 250—300 см² тарелки.

Тарелка икорная диаметром 150 мм — для подачи икры при обслуживании банкетов.

Кроме тарелок в ресторанах используются другие виды фарфоровой и фаянсовой посуды для подачи различных блюд и изделий. Стиль посуды должен соответствовать декоративному оформлению интерьера. Во внерядных ресторанах применяется фирменная посуда (рис. 4).

Чашки. *Бульонная (или аппетитная)* емкостью 300—350 см³ для прозрачных бульонов, супов-пюре, а также супов с мелко нарезанными продуктами.

Чайная 200—250 см³ для чая, кофе на молоке, кофе с молоком, какао, шоколада (жидкого).

Кофейная большая. 120—180 см³ для кофе черного и кофе натурального.

Кофейная малая 75—100 см³ для кофе турецкого (по-восточному), кофе парового «эспресс».

Рис. 4. Фарфоровая и фаянсовая посуда, используемая в ресторанах



Салатники круглые и квадратные емкостью от одной до шести порций для салатов, винегретов, солений, маринадов, овощей натуральных и т. д.

Вазы. *Кондитерские* диаметром 20—30 см на низкой ножке для пирожных и выпеченных изделий.

Овощные емкостью от 1 до 6 порций для салатов, маринадов, овощей (фирменные салаты подаются обязательно на вазе).

Ваза-подставка плоская диаметром 15—25 см для подачи торта в коробке на стол (для молодых на свадьбе).

Блюда. *Овальные* на 1—12 порций для подачи холодных блюд и закусок.

Круглые на 6—12 порций для подачи банкетных блюд (канапе, пирогов, поросенка целиком, индейки, седло барашка и т. д.).

Кроме того, в ресторанах используется фарфоровая и фаянсовая посуда следующих видов.

Лотки или *селёдочницы* для подачи холодных закусок: сельди, рыбы в масле (шпрот, сардин, сайры и т. д.).

Соусники на 1—6 порций для холодных соусов и сметаны.

Молочники, сливочки на 1—6 порций для сливок и молока.

Сухарницы специальные, фарфоровые вазы для сухарей, баранок, хлеба, печенья и т. д.

Кофейники на 1—8 стаканов черного и натурального кофе.

Чайники. *Заварочный* емкостью до 500 см³ для заварки чая.

Доливной емкостью от 1 до 5 л для кипятка — при подаче чая «парами» (в двух чайниках).

Рюмки-подставки для яиц всмятку.

Розетки диаметром 9 см для варенья, джема, меда, сахара и т. п.

Миски или вазы суповые на 6—12 порций (используются при обслуживании семейных обедов).

Приборы для специй: солонки, перечницы, горчицы.

Пепельницы.

Металлическая посуда

В ресторанах широко применяется металлическая посуда из нержавеющей стали и мельхиора. Она используется в основном для доставки блюд из раздаточной в торговый зал, а в некоторых случаях — и для подачи блюд. Металлическая посуда обладает достаточной прочностью, привлекательным внешним видом и позволяет сохранять требующуюся температуру блюд.

При необходимости в металлической посуде можно и подогревать блюда.

Лучшими теплопроводными и эстетическими качествами обладает мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый противокоррозийный сплав меди (до 80%) и никеля (18—20%). В процессе изготовления изделия из мельхиора покрывают тонким слоем серебра от 0,3 до 0,5 мм путем гальванизации. При эксплуатации мельхиоровой посуды следует избегать резких ударов для предупреждения деформации.

Мельхиоровую посуду периодически полируют, чтобы она не утратила блеска, а при необходимости снова серебрят.

Ассортимент металлической посуды, используемой в ресторанах:

металлические подставки для льда, в которые вставляют хрустальные или стеклянные икорницы при подаче зернистой и кетовой икры;

маленькие кастрюльки (кокотницы) емкостью 75 см³ — в них подают грибы в сметане, крабы в соусе, жульены и другие горячие закуски (см. раздел «Горячие закуски»);

небольшие металлические раковины (кокильницы) для рыбных запеченных закусок — судака в молочном соусе и др.;

порционные сковородки — для яичниц, рыбных и мясных солянок, почек в сметане, блинов, а также горячего картофеля к сельди;

небольшие полупорционные овальные и круглые блюда с крышкой — «баранчики» — для горячих закусок в соусе, например, осетрины в томатном соусе; горячие закуски иногда подают на стол в металлической посуде (в кокильницах, кокотницах);



Рис. 5. Металлическая посуда, используемая в ресторанах

суповые миски с крышками емкостью от одной до пяти и более порций — для первых блюд;

круглые и овальные баранчики различной емкости с крышками — для вторых блюд отварных, припущенных и под соусом; в овальных подают обычно рыбу, птицу, дичь, а в круглых — мясные и овощные блюда;

мелкие овальные блюда вместимостью от одной до 10 порций — для вторых натуральных жареных блюд; однопорционные блюда применяются преимущественно при индивидуальном обслуживании, многопорционные — при групповом;

мелкие круглые блюда на 6—10 порций для натуральных мясных блюд;

металлические соусники различной емкости для горячих соусов;

вазы-ведерки для охлаждения и подогрева напитков;

металлические таганчики с приспособлением для горячих углей и сковороды — для бифштекса по-деревенски и некоторых фирменных блюд;

металлические креманки для кремов, мороженого, фруктов в сиропе, ягод, муссов, желе, киселей, консервированных компотов;

кастрюльки-турки различной емкости — для варки и подачи кофе по-турецки;

металлические кофейники, молочники, сливочники — для подачи кофе в номера гостиниц и при групповом обслуживании.

Кроме перечисленной посуды в ресторанах применяют подносы, подставки для цветов, подсвечники и канделябры, подставки для коллекционных вин и др. (рис. 5, 6).

Посуда и приборы из пластмассы. При повседневном обслуживании в ресторанах иногда используют пластмассовые вазы для салфеток и цветов, приборы и ложечки для специй, рюмки-подставки для яиц, креманки для мороженого, подносы. При обслуживании банкетов применяют пластмассовые наколки для цветов, лопатки для икры.

На приемах типа фуршет, коктейль применяют пластмассовые вилочки, шпильки, шпажки — в основном для бутербродов-канапе (рис. 7).

Рис. 6. Кастрюльки (турки) для варки кофе по-восточному кастрюльки (кокотницы) для горячих закусок, раковины (кокпыльцы) для запекания рыбных закусок

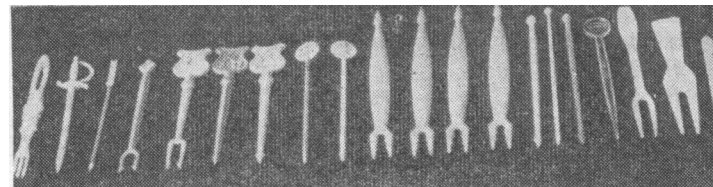
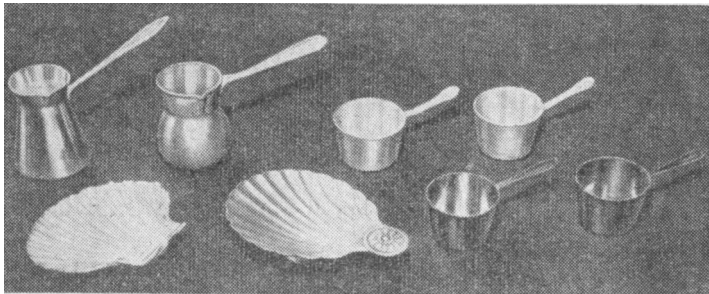


Рис. 7. Виды пластмассовых шпажек для бутербродов и канапе

Подносы, хлебницы, приборы для специй, вазы **ДЛЯ** салфеток из пластмассы используют также в ресторанах на речных и морских судах, в самолетах.

Столовые приборы

Столовые приборы, используемые в ресторанах, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали. Эстетически более привлекательны мельхиоровые приборы. Они изготавливаются из сплава меди с никелем и покрываются тонким слоем серебра. Внешне такие приборы не отличаются от серебряных. Мельхиоровые приборы используют, как правило, при обслуживании приемов, банкетов, праздничных и торжественных вечеров. В повседневной практике применяют приборы из нержавеющей стали. Они проще в изготовлении, дешевле, практичнее. В ассортимент приборов входят:

прибор закусочный: вилка и нож — для холодных блюд и закусок;

прибор столовый: ложка для первых блюд, вилка, нож — для вторых блюд. Ложка и вилка используются также для раскладки вторых блюд и закусок;

прибор рыбный: вилка и тупой с лезвием в виде лопаточки нож — для вторых рыбных блюд;

прибор десертный: ложка, вилка, нож несколько меньшего размера — для сладких блюд, фруктов; десертная ложка — для ягод с молоком, сливками, фруктов в сиропе, а также для бульонов в чашке;

прибор фруктовый: вилка и нож — для фруктов и фруктовых салатов;

ложка чайная — используется при подаче чая, кофе и других напитков, сладких блюд, а также при подаче горячих закусок, когда нет специальных вилок;

ложка кофейная используется при подаче кофе натурального и кофе по-турецки;

нож для масла;

нож для сыра.

Кроме перечисленных приборов, при сервировке и подаче некоторых блюд используются специальные: ложка разливательная для супов; икорная лопаточка для икры кетовой и зернистой; вилки: для крабов, омаров, устриц, лимона, рыбы в масле, горячих закусок (кокотная); лопаточка паштетная (для паште-

Рис. 8. Образцы приборов из нержавеющей стали: ложка, вилка и нож десертные, вилка и нож закусочные, вилка и нож рыбные, вилка, нож и ложка столовые; финский столовый прибор и русская деревянная ложка

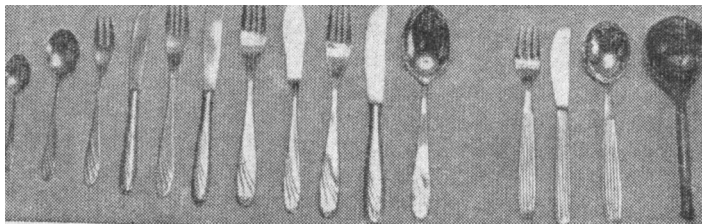
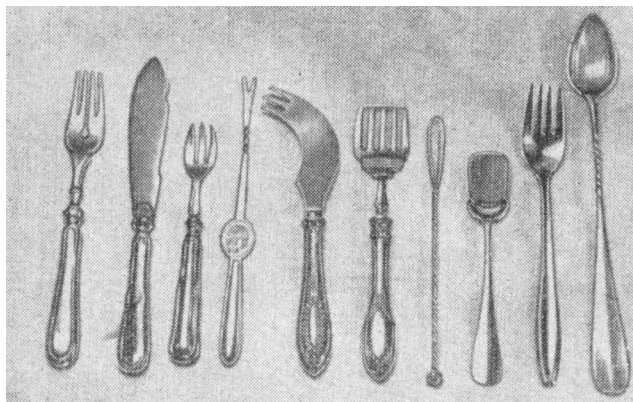


Рис. 9. Мельхиоровые приборы: рыбные нож и вилка, вилка для устриц, вилка для раков, нож для сыра, вилка для рыбы в масле, вертушка для шампанского, лопатка для икры, вилка для соусных блюд, ложка для смешивания виски с содовой водой



ТОВ и икры паюсной); вертушка для шампанского; ложка для смешивания виски с содовой; щипцы: для сахара, льда, орехов, спаржи; лопатки для раскладывания рыбных и мясных блюд, кондитерских изделий; приборы для раскладывания холодных и горячих блюд (а при отсутствии их—спаренные ложка и вилка) и т. д. Использование этих приборов зависит от меню и особенностей обслуживания (рис. 8, 9).

Хрустальная и стеклянная посуда

Хрустальная посуда используется при обслуживании торжественных вечеров, банкетов, приемов. Изделия из хрусталя характеризуются значительной толщиной стенок, прозрачностью, игрой света и мелодичным звоном. Так, рюмки для белого вина и ликера имеют неглубокий матовый рисунок; вазы для фруктов, ножки рюмок и фужеров отличаются широкой полированной гранью и т. д.

При повседневном обслуживании используется стеклянная посуда. Она проще в изготовлении, дешевле. Стеклянная посуда вырабатывается методами выдувания, прессования, штамповки, литья. Исходным сырьем для нее является кварцевый песок в смеси со щелочными и другими окислами. При добавлении в расплавленную стекломассу красящих веществ — кобальта, люстрина — получают цветное стекло. Посуда из цветного стекла более эффектна. Ее форма и цвет являются компонентами убранства зала, составной частью интерьера ресторана.

При сервировке столов в ресторане используется стеклянная или хрустальная посуда:

рюмки емкостью 50 см³ (водочные)—для водок, настоек, наливок;

рюмки емкостью 75 см³ (мадерные) — для крепленых, крепких (портвейн, мадера, херес) и сладких (мускаты, малага) вин;

рюмки емкостью 100 см³ (рейнвейные) — для белых столовых вин (Цинандали, Рислинг); они могут быть зеленовато-золотистого цвета, чтобы подчеркнуть натуральный цвет вина;

рюмки емкостью 100—125 см³ (лафитные) — для красных столовых вин (Саперави, Мукузани, Гамза); они могут быть розоватых тонов;

бокалы емкостью 125—150 см³ — для шампанского и игристых вин;

кружки емкостью 250—300 см³ — для пива;

фужеры емкостью 200—250 см³ — для минеральной и фруктовой воды, пива (при отсутствии бокалов, кружек);

бокалы емкостью до 250 см³ различной формы — для коктейлей;

рюмки емкостью 25—30 см³ — для ликеров;

рюмки емкостью 100—125 см³ тюльпанообразной формы на низкой₃ ножке — для коньяка; в рюмку наливают 25—30 см³ коньяка и подогревают в ладони (рис. 10, 11);

крюшонницы емкостью 3—5 л — для приготовления коктейлей, крюшонов. Разливают их хрустальной ложкой; вазы для цветов высокие узкие;

вазы для фруктов круглые на высокой ножке;

вазы для варенья, конфет, печенья на ножке или без нее, круглые небольшого диаметра;

вазы для натуральных овощей круглые на ножке или без нее или овальные — «ладьи» без ножки;

вазы для тортов, пирожных плоские на ножке;

креманки — для сладких блюд: кремов, мороженого и др.;

стаканы чайные емкостью 200—250 см³, конические емкостью 100—300 см³ — для кофе гляссе, коктейлей;

Рис. 10. Стеклянная посуда: стакан для кофе гляссе, бокал для виски, фужер, бокал для шампанского, рюмка для сухого вина, рюмка для мадеры, рюмка водочная, рюмка для ликера

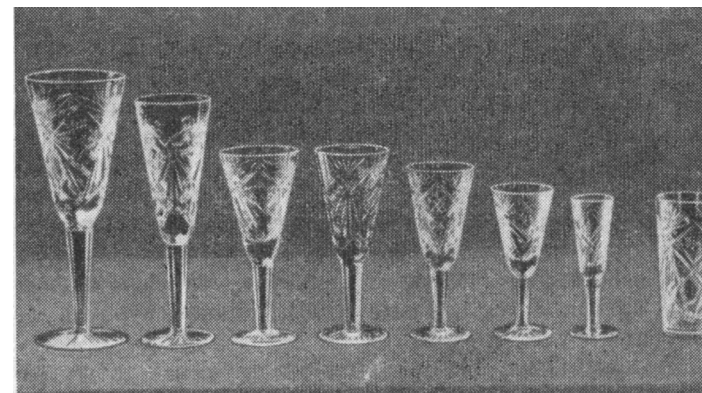
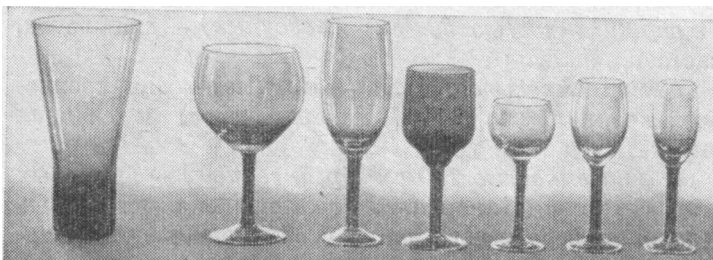


Рис. 11. Хрустальная посуда: фужер для воды, бокал для шампанского, рюмка для красного столового вина, рюмка для белого столового вина, рюмка для мадеры, рюмка для водки, рюмка для ликера, стопка для соков

стопки емкостью 40—100 см⁶ для соков;

роzetки диаметром 90 мм для варенья;

графины емкостью 100—1000 см³ для винно-водочных изделий и безалкогольных напитков;

кувшины емкостью 2—2,5 л для соков, воды, фирменных напитков, кваса;

хрустальные флаконы для специй: соли, перца, горчицы, уксуса, подсолнечного масла;

пепельницы.

Салфетки. Обязательным элементом сервировки стола являются салфетки из белого или цветного льняного полотна. Они могут быть различных размеров. Чаще всего размером 46X46 см из белого, а 35X35 см — из цветного. Большие салфетки размером 80X80 см используют для накрытия подсобного столика, когда его придвигают к основному, а также в тех случаях, когда не представляется возможным быстро заменить залитую вином скатерть (пятно покрывают большой салфеткой, предварительно промокнув влагу другой салфеткой или ручником).

В зависимости от вида обслуживания салфетки складывают различными способами, стремясь при этом меньше прикасаться к ним пальцами. Для завтрака или обеда, когда на стол предварительно не ставят

тарелок, на предназначенные для них места кладут салфетки, сложенные вчетверо, треугольником, конвертом или трубочкой. Для пирожков, расстегаев, тостов — вчетверо, отогнув верхний угол конвертом. Для ужина на предварительно поставленную закусочную тарелку ставят салфетку, сложенную «колпачком», «ракетой», «парусом» и т. д. За свадебным столом для жениха и невесты салфетки могут быть сложены «тюльпаном», «веером» (рис. 12, 13).

Обязательным условием является квадратная форма салфетки и одинаковые углы, иначе свернуть ее аккуратно будет трудно.

Специи. Соль, перец, пряности, горчица, уксус, растительное масло служат для придания блюдам вкусовых оттенков. В практике работы наших ресторанов используются, как правило, соль, перец и горчица, которые ставят на стол в комплекте: солонка, перечница, горчичница. В зарубежных ресторанах, кроме того, на стол подают уксус, подсолнечное масло в специальных флаконах с притертыми пробками. Официант обязан следить за наличием на столах, а также в запасе (в серванте) необходимых специй и содержать их в безупречном порядке.

Солонки должны быть стеклянные, хрустальные с металлическими краями или фарфоровые, открытые и закрытые с отверстиями на крышке. Их заполняют на 3/4 объема мелкой столовой просеянной солью.

Перечницы используют также стеклянные, хрустальные и фарфоровые закрытые с отверстиями на

Рис. 12. Виды складывания салфеток для завтрака

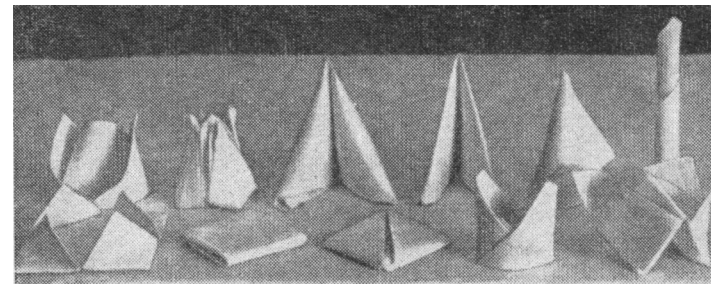
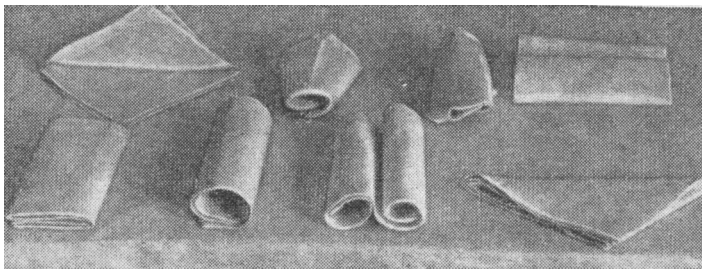


Рис. 13. Виды складывания салфеток для обеда, ужина, банкетов

крышке. Их заполняют до половины молотым сухим черным или красным перцем.

Горчичницы — хрустальные, стеклянные или фарфоровые — должны быть закрыты крышками с отверстием для ложечки. Их заполняют горчицей на 3/4 объема и следят за тем, чтобы она не засыхала и не теряла вкусовых качеств. Комплект для специй ежедневно моют горячей водой и вытирают насухо.

На столы предварительно ставят только соль и перец, остальные специи подают по просьбе посетителей.

Пепельницы. К началу предварительной сервировки должны быть подготовлены пепельницы. Они могут быть различной формы из стекла, хрусталя, фарфора. Их моют, насухо вытирают. В процессе обслуживания официант внимательно следит за тем, чтобы пепельницы не были переполненными. После окончания обслуживания их протирают специальной тряпкой.

Цветы. На столы ставят только свежесрезанные цветы или веточки зелени в стеклянных, хрустальных вазах с водой. Вазы не следует перегружать. Количество цветов, веточек рекомендуется нечетное. Срезанные стебли не должны быть длинными; часть стебля, погруженная в воду, освобождается от листьев.

Меню. Перед началом работы официант тщательно знакомится с меню, чтобы в случае необходимости дать ответ на любой вопрос посетителей об особенностях блюд и изделий, их стоимости. Меню и прейскурант винно-водочных изделий должны быть в одной папке,

которая как бы является визитной карточкой ресторана, его рекламой. Она должна быть красивой, прочной, не громоздкой. Художественное оформление меню обычно соответствует общему стилю ресторана. Вкладыши меню и прейскурант печатаются типографским способом. Не разрешается небрежное вычеркивание, карандашные пометки. Если в какой-то из дней в меню отсутствуют указанные блюда, цены против них не проставляют; наименования блюд, не предусмотренных меню, аккуратно подпечатывают на незаполненных строках. В ресторанах, обслуживающих иностранных туристов, меню печатают на нескольких языках. Приступая к работе, официант должен иметь необходимое количество папок-меню (не менее 1–2 на стол).

СЕРВИРОВКА СТОЛОВ

Накрыв столы скатертями и подготовив все необходимое, официант сервирует столы. Предварительная сервировка столов создает обстановку гостеприимства, дополняет интерьер ресторана и способствует более быстрому обслуживанию посетителей.

Сервировка столов бывает различной и зависит от многих факторов: вида обслуживания, времени дня, количества и состава посетителей. При сервировке соблюдают определенную последовательность: вначале на столы ставят тарелки, затем кладут приборы, а вслед за этим ставят хрустальную или стеклянную посуду. Завершают сервировку салфетками, а после этого ставят специи и пепельницы.

Предварительная сервировка включает только необходимые во всех случаях предметы: пирожковую тарелку, столовый или закусочный прибор, салфетку, специи и фужер. Тарелки ставят так, чтобы фирменный знак был против посетителя. Ножи кладут справа — лезвием к тарелке, вилки слева — зубцами вверх.

Для завтрака стол сервируют пирожковой тарелкой, закусочным прибором, чайной ложкой и салфеткой. Ориентиром в распределении предметов сервировки являются кресла, которые обычно ставят по количеству посетителей с интервалом (для удобства

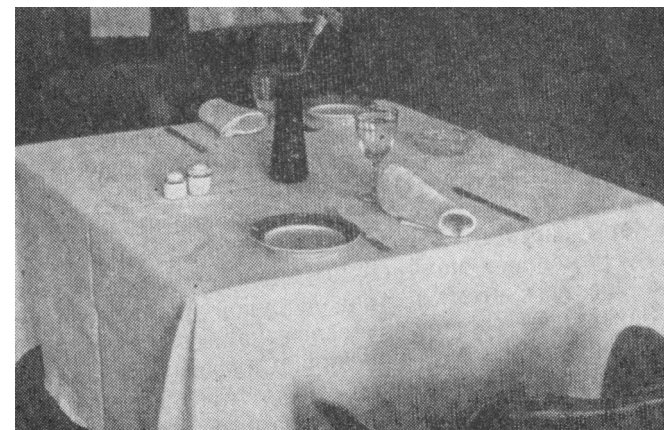


Рис. 14. Предварительная сервировка стола к завтраку

обслуживания) не менее 30 см. Взяв стопку из 4–6 шт. пирожковых тарелок в правую руку (их ставят на ладонь и поддерживают большим пальцем), левой рукой расставляют их на столы слева (на расстоянии 10–15 см от предполагаемой основной тарелки по центру кресла). От края стола тарелка ставится на расстоянии 3–4 см так, чтобы поставленная затем столовая мелкая или закусочная тарелка с поданным блюдом была на одной оси с пирожковой (рис. 14).

После того как на все столы расставлены тарелки, приступают к раскладке приборов. Их предварительно укладывают в конверт из салфетки на маленьком подносе или мелкой столовой тарелке так, чтобы лезвия ножей были в конверте, а вилки, зубцами вверх, кладут на отогнутый край салфетки перпендикулярно ножам.

Для быстроты приборы в салфетке можно взять в руку, придерживаясь такого порядка: зубцы вилок и лезвия ножей внутри салфетки должны быть повернуты к себе, а ручки — наружу, чтобы их удобнее было брать.

Вилки кладут справа от пирожковой тарелки зубцами вверх; за вилкой на расстоянии примерно 20 см от нее (так, чтобы между приборами поместилась закусочная тарелка) кладут нож лезвием к тарелке. Ручки вилок и ножей должны быть от края стола на расстоянии 2 см. Между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20–24 см от кромки стола раскладывают чайные ложки ручкой вправо.

Затем расставляют фужеры — против лезвия ножей. Фужеры берут правой рукой за ножи, переворачивают, помещают по 4–6 шт. между пальцами левой руки, несут к столу и правой рукой их расставляют.

Завершают сервировку салфеткой, сложенной пополам, конвертом или трубочкой. Салфетку укладывают на место, где должна затем стоять тарелка с поданным блюдом. Ее можно положить и на пирожковую тарелку.

Для обслуживания днем по меню дежурных блюд стол сервируют пирожковой тарелкой, столовыми вилкой (слева), ножом и ложкой (справа). Расстояние между ними должно быть равным диаметру столовой тарелки, т. е. 240 мм. Затем

Рис. 15. Предварительная сервировка стола к обеду

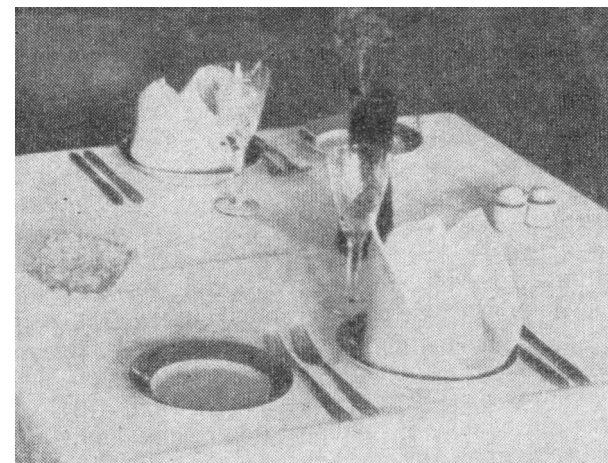
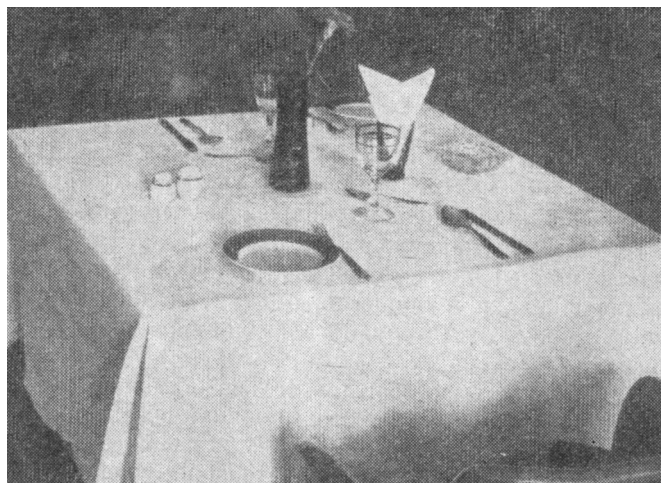


Рис. 16. предварительная сервировка стола к ужину с двумя приборами (закусочным и столовым)

ставят фужер и бумажные салфетки. Последовательность и техника сервировки те же, что и при подготовке к завтраку. Бумажные салфетки ставят в центре стола в вазочках, большие — предварительно разрезают на 4 части (рис. 15).

Для обслуживания вечером по меню порционных блюд при необходимости заменяют скатерти. Вместо меню дежурных блюд на стол кладут меню порционных блюд в папке (вместе с картой вин). Из сервизной получают дополнительно посуду, приборы, белье. Для подготовки к вечернему обслуживанию в ресторане предусматривается перерыв 1–2 ч. Это время официанты используют не только для подготовки зала, но также и для того, чтобы пообедать, отдохнуть. При линейном графике работы (по 7 ч) это время используется для смены бригад.

Вечером стол сервируют закусочными и пирожковыми тарелками, закусочными приборами, фужерами. Обязательны полотняные салфетки. Остальные приборы и рюмки приносят в соответствии с заказом. Можно положить столовый прибор (рис. 16, 17).

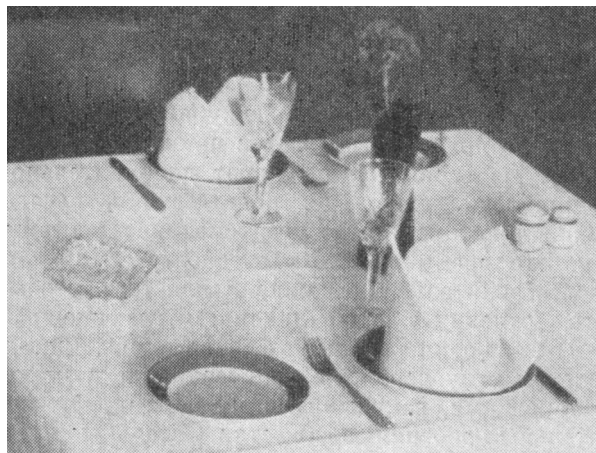
Взяв стопку закусочных тарелок в левую руку, правой рукой официант расставляет для каждого посетителя закусочные тарелки (по центру кресел) в 2 см от края стола, а левее ставит пирожковые. Закусочная и пирожковая тарелки должны быть на одной оси, слева от закусочной тарелки укладывают вилки, их держат в правой руке в салфетке, ручками от себя. Справа от закусочных тарелок кладут ножи лезвием к тарелке. Их держат так же, как и вилки, в салфетке в левой руке. Все ножи и вилки должны быть на расстоянии 2 см от края стола. Против лезвия ножа ставят фужер. На закусочную тарелку кладут салфетку, свернутую «колпачком», «ракетой» и т. п. Эта сервировка также является предварительной и впоследствии дополняется в зависимости от заказа (рис. 18).

Рюмки, бокалы и приборы можно поставить на стол непосредственно после заказа, а тарелки — в процессе обслуживания. Иногда и приборы приносят во время обслуживания вместе с тарелками, заменяя использованные. Порядок расстановки рюмок и бокалов должен соответствовать порядку подачи блюд. Так, справа



Рис. 18. Так ставят на стол фужеры с подноса

рис.17.Предварительная сервировка стола к ужину с одним (закусочным прибором)



налево расставляют рюмки в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин:

водочная и мадерная рюмки ставятся при подаче закусок; рейнвейная — горячих рыбных блюд; лафитная — горячих мясных блюд; бокал для шампанского — десертных сладких блюд, фруктов; фужеры ставят для воды и пива.

Положение фужера всегда неизменно. Остальные рюмки ставят правее него. Если возникает необходимость поставить 4—5 рюмок (при обслуживании банкетов), то их можно разместить в два ряда. Во втором ряду — рейнвейную или лафитную рюмки и бокал для шампанского. Рекомендуется ставить на стол только три рюмки, а четвертую подавать налитой. Такая расстановка рюмок создает удобства при обслуживании для посетителей и официанта (рис. 19).

Раскладывая приборы на самом дальнем расстоянии от тарелки, кладут те из них, которыми пользуются вначале, а непосредственно у тарелки — приборы, которыми заканчивают еду. Приборы для сладких блюд, фруктов кладут за тарелкой параллельно оси стола и друг другу, нож — ручкой вправо, вилку — ручкой влево. Dessертные приборы можно положить веером: нож, вилку и ложку перед группой рюмок или за ней, как удобнее при распределении площади стола. Раскладка десертного прибора веером производится следующим образом: нож кладут ручкой вправо под углом к кромке стола, вилку — ручкой влево, ложку — прямо, т. е. перпендикулярно кромке стола (рис. 20).

Завершают сервировку, как отмечалось выше, салфетками. После этого на столы ставят специи и пепельницы. Специи при обычном обслуживании ставят по оси стола, в центре, при обслуживании банкетов — слева, над пирожковой тарелкой, через прибор. Пепельницы при обычном обслуживании располагают ближе к краю стола. На банкетах их ставят через прибор (там, где нет специй).

Ставить и брать посуду и приборы официант должен справа — правой рукой, слева — левой.

Правила пользования подносами. К подносу официанта предъявляются определенные требования: он должен быть практичным, прочным, гигиеничным, легким. Выпускаются подносы овальной, круглой, прямоугольной, квадратной формы, мельхиоровые, деревянные, пластмассовые и др.

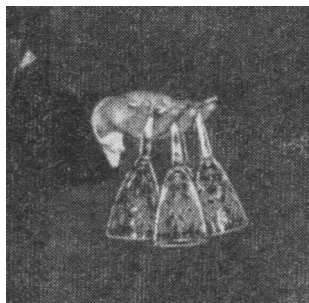


Рис. 19. Так держат рюмки при сервировке

При обычном обслуживании подносы используют гладкие из мельхиора и нержавеющей стали, а также пластмассовые. При организации питания авиапассажиров применяют пластмассовые подносы с секциями для чашек, буточек, приборов и т. д.

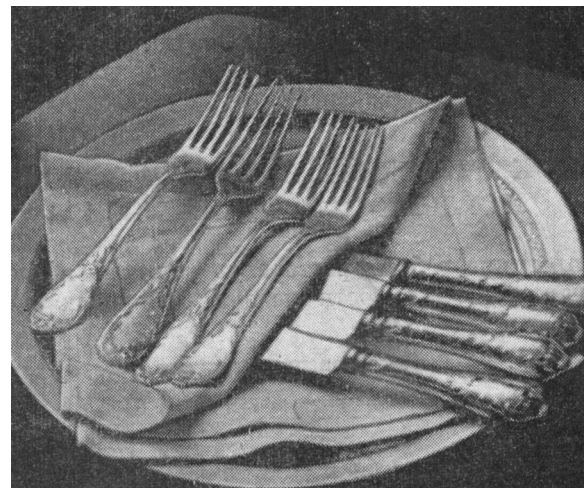


Рис. 20. Подготовленные к сервировке приборы

Для переноски приборов имеются специальные подносы с отделениями по видам приборов: вилки, ножи, столовые ложки, чайные ложки и т. д. Для подачи счета применяют подносы небольших размеров. Они могут быть использованы также для подачи сигарет и спичек, коньяка, ликера, соков, коктейлей, аперитивов, винно-водочных и кондитерских изделий.

При обычном обслуживании подносы носят на левой руке на уровне плеча (локти прижаты к корпусу). Если поднос перегружен, его можно нести на ладони вытянутой руки, поддерживая слегка правой рукой.

Запрещается одновременно на одном подносе нести буфетную продукцию и продукцию кухни (холодные и горячие блюда), а также пользоваться подносом без салфетки.

Бутылки ставят в центр подноса, а затем — фрукты, хлеб и др. Блюда расставляют на подносе с учетом их веса. Закуски и блюда размещают в один ряд,

На подносах уносят использованную посуду и приборы из торгового зала, предварительно рассортировав их по видам. Так же, по видам, на подносах приносят чистую посуду и приборы.

ПОРЯДОК ОЧЕРЕДНОСТИ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ, ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК И БЛЮД

В практике работы ресторанов установлен следующий порядок очередности подачи различных закусок и блюд:

Рыбные холодные закуски

Икра зернистая, кетовая, сельдь;	масло;	рыбные салаты;
икра паюсная;		моллюски (раки, креветки,
рыба малосольная (семга, крабы, омары, лангусты,		устрицы, медузы, трепанги)
лососина, балык);		могут быть поданы после
рыба отварная (осетрина, подачи рыбных закусок или		после подачи всех холодных
белуга, севрюга, судак);		закусок; устрицы подают
рыба заливная;		после рыбных закусок, при
рыба фаршированная;		подаче икры, после всех за-
рыба под маринадом;		кусок, а также перед десер-
рыба под майонезом;		том.
рыбная гастрономия (консервы и копчености);		

Мясные холодные закуски

Мясо отварное;	мясо жареное;
мясо заливное;	мясная гастрономия (колбаса, копчености, консервы);
мясо фаршированное;	салаты мясные.
мясо шпигованное;	

Закуски из птицы и дичи

Птица и дичь отварная;	птица жареная;
птица заливная;	салаты из птицы и дичи.
птица фаршированная;	

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные;	огурцы, помидоры соленые,
соления, маринады (грибы,	маринованные и др.).

Горячие закуски

Рыбные;	овощные и грибные;
мясные;	яичные;
из субпродуктов;	мучные,
закуски из птицы, дичи (жульены);	

Супы

Прозрачные;	заправочные,
пюреобразные;	

Рыбные горячие блюда

Рыба паровая, отварная;	рованная;
рыба запеченная и фарши-	рыба жареная.

Мясные горячие блюда

Мясо паровое, отварное;	мясные блюда под соусом;
мясо фаршированное;	мясо жареное.

Горячие блюда из птицы и дичи

Птица и дичь отварная, паровая;	блюда из птицы и дичи под соусом;
птица фаршированная;	птица жареная.

Овощные, яичные, крупяные, мучные горячие блюда

Десертные и сладкие блюда

Фрукты	Горячие напитки
--------	-----------------

Правила подачи холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски разнообразят питание, способствуют улучшению аппетита. Подаваемые на стол закуски должны иметь эстетически привлекательный внешний вид. Перед подачей их укладывают в соответствующую посуду, украшают веточками зелени петрушки, листьями салата, красиво нарезанными овощами, маринованными или свежими фруктами. Температура подаваемых холодных закусок должна быть 10—14°. Некоторые закуски подаются с кусочками пищевого льда (масло сливочное, овощи натуральные). Холодные закуски рекомендуется подавать в фарфоровой посуде.

При подаче холодных закусок для каждого посетителя стол сервируют закусочной и пирожковой тарелками, закусочным прибором, фужером и водочной рюмкой. На закусочную тарелку следует положить сложенную полотняную салфетку. При подаче рыбы в холодном виде полагается закусочный нож и вилка, а не рыбный прибор, который используют только при подаче горячих рыбных блюд.

Если заказано несколько холодных закусок, то вначале подается рыбная (икра, малосольная, отварная,

заливная рыба, под маринадом и др.), затем мясная, закуска из птицы и дичи, овощная и т. д. Когда в заказ включены овощи натуральные, то их подают после икры с маслом.

Перед подачей закусок официант подает на стол хлеб на пирожковой тарелке: подойдя к посетителю с левой стороны, правой рукой он снимает со стола пустую пирожковую тарелку, а левой ставит тарелку с хлебом (можно левой рукой снять тарелку со стола и левой поставить тарелку с хлебом, заменив тарелки в руках).

Принесенные с раздачи холодные закуски ставят на подсобный стол и, не снимая с подноса, кладут в каждое блюдо прибор для раскладки, а затем расставляют на стол с разрешения посетителей. На блюдо с закуской, которая отпускается с гарниром (осетрина холодная с гарниром, ассорти мясное и др.), следует положить вилку и ложку, без гарнира — одну вилку (сельдь натуральная, семга, балык) или вилку и ложку (севрюга горячего копчения и др.).

В салаты, грибы маринованные (на одну порцию) можно положить десертную ложку. При отпуске нескольких порций на вазе — прибор для раскладки — столовую вилку и ложку. При индивидуальном обслуживании все закуски без гарнира подают с правой стороны, закуски с гарниром и салаты — слева. Не разрешается подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостю, а также подойдя к посетителю с правой стороны, ставить их на стол левой рукой.

Расставляя закуски на столе, следует помнить, что закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола, а закуски в более низкой посуде, например в лотках, икорницах, — ближе к посетителю.

Если за столом сидят женщина и мужчина, то большинство блюд ставят ближе к мужчине, предоставляя ему возможность оказывать услуги даме.

При подаче комплексных обедов для ускорения обслуживания закуски можно поставить на стол в закусочных тарелках. При заказе большого количества разнообразных закусок с разрешения заказчика часть из них можно оставить на подсобном столе и подавать постепенно, соблюдая принятую последовательность,

Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств холодных блюд и закусок. Вначале обеда к холодным закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие настойки, наливки. Их наливают в водочные рюмки емкостью 50 см³. Можно рекомендовать также крепкие виноградные вина, такие, как херес, мадера, марсала, хирса, портвейн, вермут. Эти винно-водочные изделия подают обычно слегка охлажденными до 10—12°.

Иногда к закускам (за исключением рыбных) заказывают ординарные коньяки (три — пять звездочек). В этом случае коньяк наливают в водочную рюмку. Коньяк не охлаждают.

Вино, предварительно показав посетителю, официант наливает правой рукой, держа бутылку этикеткой к гостю и подойдя к нему справа. Налив вино, официант может предложить закуску гостям, а затем своевременно убрать использованную посуду и приборы.

После рыбной закуски необходимо заменить закусочную тарелку и прибор. Для этого, подготовив на подсобном столе чистую закусочную тарелку с закусочным прибором, официант подходит к посетителю с левой стороны и левой рукой убирает использованную тарелку, а правой, с правой стороны, ставит чистую.

К наиболее распространенным холодным блюдам и закускам относятся следующие.

Натуральные овощи. Они являются украшением стола в любое время года. Они возбуждают аппетит, хорошо сочетаются с рыбой, мясом, птицей и дичью, поэтому их ставят на стол в начале обслуживания в фарфоровых или в хрустальных низких вазах или в салатнике на тарелке (для 1—2 посетителей) с кусочками пищевого льда. Для раскладки овощей не требуется специальных приборов, так как их принято брать руками. Если овощи нарезаны, то кладут прибор для раскладки (вилку). Овощи ставят с правой стороны от посетителя, он берет их рукой (вилкой) и перекладывает на тарелку. Убирают овощи только после второго горячего блюда. Если в заказ включена икра (кетовая, зернистая), то овощи подают после икры.

Масло сливочное. Часто включается в меню завтрака. Оно необходимо для приготовления бутербродов (рекомендуется к икре, малосольной рыбе и другим продуктам). Масло подается на розетке или тарелке (пирожковой или закусочной в зависимости от количества порций) с кусочками пищевого льда. Для раскладки масла используют фигурный нож, который кладут на пирожковую тарелку ручкой вправо или за ней (лезвием к тарелке), масло ставят с левой стороны.

Если масло включено в заказ, то его подают перед началом подачи закусок. Поставив хлеб, официант ставит на стол масло, а затем остальные закуски, соблюдая принятую последовательность. При групповом обслуживании масло и другие закуски выставляют на стол за 5–7 мин до прихода гостей.

Икра (зернистая, паюсная, кетовая). Это одна из лучших закусок, пользующихся мировой славой как изысканный деликатес. К икре можно подать сливочное масло, расстегаи с рыбой или визигой, калачи горячие или тосты из белого хлеба. Тосты подают немедленно после приготовления (два-три ломтика) в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на пирожковой тарелке.

Икра зернистая подается в икорнице, в металлическую часть которой кладут колотый пищевой лед. Икорницу ставят на подстановочную тарелку — пирожковую, закусочную, а чтобы она не скользила, на тарелку кладут бумажную салфетку. Для раскладки икры используется специальная лопатка или чайная ложка. Прибор для раскладки кладут на тарелку ручкой вправо.

Икра кетовая подается так же, как зернистая. Икру и масло ставят с левой стороны от посетителя. За пирожковой тарелкой кладут нож для масла, затем ставят икру в икорнице, а левее — масло в розетке.

Икра паюсная подается на лотке с лимоном (долькой), для раскладки используют паштетную лопатку или столовый нож.

Рыба малосольная (семга, лососина, балык, нельма, теша, кета, горбуша и т. д.). Подается в овальных фарфоровых блюдах. Для раскладки применяется столовая вилка. Блюдо с рыбой ставят с правой стороны от посетителя (рис. 21).

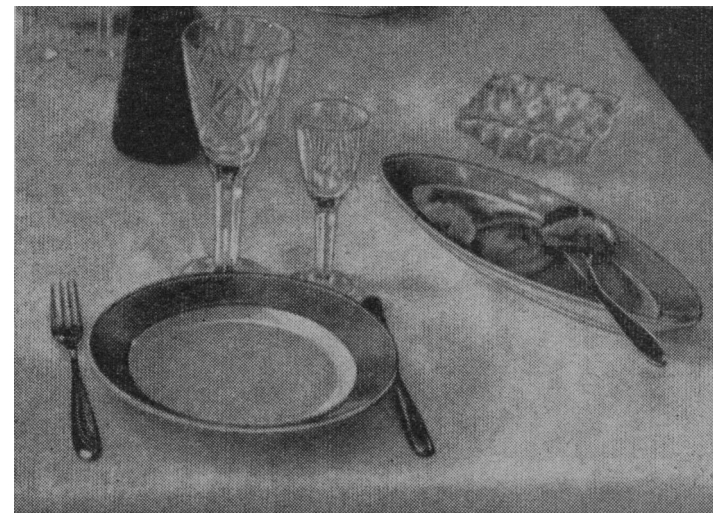


Рис. 21. Подача закуски без гарнира

Рыба холодная с гарниром. Подается на овальном фарфоровом блюде. Для раскладки подают столовую вилку и ложку. Отдельно в фарфоровом соуснике — соус (хрен с уксусом). Соусник ставят на подстановочную тарелку (пирожковую или закусочную) ручкой влево. На тарелку кладут чайную ложку ручкой вправо. Блюдо с рыбой и соусник ставят с левой стороны от посетителя (рис. 22).

Рыба заливная. Подается на овальном фарфоровом блюде, для раскладки применяется рыбная лопатка или вилка и ложка. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус (хрен с уксусом). Вначале на стол ставят блюдо с рыбой — справа, а затем соусник на тарелке — слева.

Рыба под майонезом. Подают следующим образом. На овальное фарфоровое блюдо кладут нарезанные мелкими кубиками вареные овощи, заправленные майонезом, а сверху укладывают куски отварной рыбы, заливая их майонезом. Для раскладки полагается вилка и ложка (столовые). Ставят рыбу слева от посетителя.

Закусочные консервы (шпроты, сардины, сайра, печень трески и т. д.). Подают на лотках или овальных фарфоровых блюдах с дольками лимона и веточкой зелени. Для раскладки используется лопатка для шпрот. Блюда и лотки с консервами ставят справа от посетителей.

Сельдь натуральная. Нарезанное филе сельди, уложенное на лоточке, подают, украшая зеленью петрушки. В качестве прибора для раскладки используют вилку. Ставят лоток с сельдью с правой стороны от посетителя. Слева на порционной сковородке или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, подают горячий отварной картофель (точеный бочоночком). Левее ставят масло в розетке. Для раскладки картофеля полагается десертная ложка (или вилка и ложка), рис. 23.

Сельдь с гарниром. Подают в селедочнице (или лотке). Гарнир из отварных овощей поливают салатной или горчичной заправкой. Прибор для раскладки — столовые вилка и ложка. Ставят слева.

Рис. 22. Подача холодного блюда с гарниром и соусом

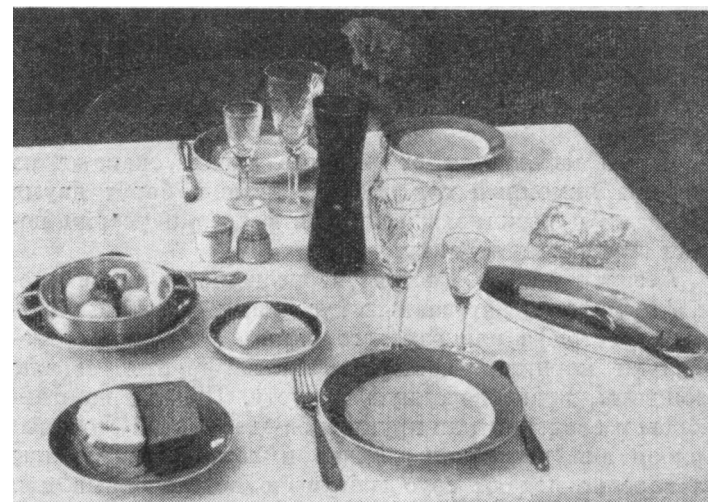
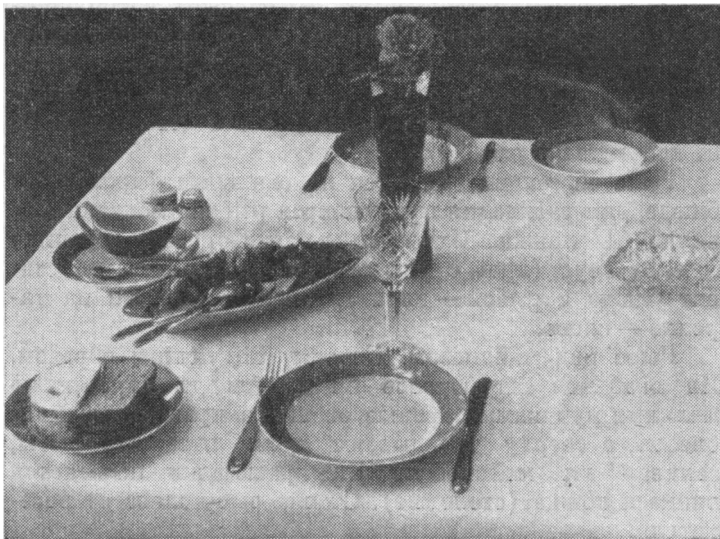


Рис. 23. Подача сельди натуральной с картофелем и маслом

Крабы. Подают в салатнике на пирожковой тарелке, украшают вареными овощами, свежим огурцом. Ставят справа от посетителя, прибор для раскладки — десертная ложка. Слева в соуснике на пирожковой тарелке подают майонез. На тарелку кладут чайную ложку, ручкой вправо, ручка соусника повернута влево.

Миноги. Подают нарезанными кусочками длиной 4—5 см на овальном фарфоровом блюде или лотке с лимоном, нарезанным дольками; блюдо или лоток ставят справа, прибор для раскладки — вилка и ложка. Отдельно в соуснике подают горчичную заправку, ставят ее с левой стороны.

Устрицы живые. Подают после рыбных закусок, перед мясными холодными, а иногда (по желанию посетителя) перед горячей закуской; можно подать вместе с икрой вначале подачи закусок.

Перед подачей на стол обмывают раковины в холодной воде, а затем ножом вскрывают их с одной утолщенной стороны, оставив устрицу на дне раковины. Затем раковины опускают в холодную подсоленную воду со льдом, еще раз обмывают и укладывают

в фарфоровую вазу. На дно вазы предварительно кладут колотый кусочками лед, стелят полотняную салфетку, сложенную конвертом, а на салфетку помещают устрицы с дольками лимона, украшают веточками петрушки.

Чтобы избавиться от рыбного запаха, капают на устрицы лимонный сок. Дольку лимона берут двумя пальцами и выжимают сок. Для разделки устриц подают специальную вилку.

Ассорти мясное. Состоит из нескольких видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятины, ветчины, ростбифа или вареного языка. На гарнир рекомендуют корнишоны, маринованные фрукты, свежие помидоры, краснокочанную капусту. Подают на фарфоровом овальном или круглом блюде с левой стороны; прибор для раскладки — вилка и ложка. В соуснике на тарелке подают соус майонез с корнишонами или соус-хрен холодный. На тарелку кладут чайную ложку ручкой вправо, ручка соусника повернута влево.

Ростбиф. Ростбиф — это вырезка, жаренная целиком до средней степени прожарки. На порцию подают 2—3 кусочка, гарнируют корнишонами, свежими помидорами, строганым хреном, рубленным желе. В соуснике подают соус-хрен или майонез с корнишонами.

Телятина, язык с гарниром. Подают как ассорти мясное.

Птица и дичь холодные. Жареную птицу подают кусочками, а дичь (рябчиков, куропаток) предварительно нарезают на две части, на ножки одевают бумажные папильотки. На гарнир рекомендуются маринованные фрукты, ягоды, краснокочанная капуста. При подаче используют овальное (или круглое) фарфоровое блюдо, которое ставят с левой стороны от посетителя.

Прибор для раскладки — вилка и ложка. В соуснике подают соус майонез с корнишонами.

Курица или индейка фаршированные (галантин). Нарезают по 2—3 куска на порцию и отпускают на фарфоровом блюде (круглом или овальном), украшают кусочками желе. Для раскладки используют столовые вилку и ложку. Ставят справа. В соуснике, который ставят слева, подают майонез с корнишонами,

Яйцо под майонезом. Подают на лотке или овальном блюде и ставят на стол слева от посетителя, прибор для раскладки — вилка и ложка. На блюдо кладут овощной гарнир, заправленный майонезом, а сверху укладывают половинки вареного яйца и заливают соусом майонез.

Грибы соленые или маринованные. Подают в салатнике на тарелке. Для раскладки используют десертную ложку. Ставят слева.

Салаты (рыбные, мясные, овощные), маринованные фрукты и овощи. Подают в салатниках, поставленных на тарелки (пирожковые или закусочные), на которые для раскладки кладут десертную ложку или вилку и ложку. Салаты можно отпускать в фарфоровых вазах.

К салатам из помидоров, огурцов сметану лучше подать отдельно в соуснике, поставленном на тарелку: для раскладки используют чайную ложку. Если салат (зеленый, салат-латук или из помидоров и огурцов) служит дополнением к заказанному блюду, например к горячему мясному, его ставят слева от тарелки с этим блюдом. Если салат подают в вазе (несколько порций), то для каждого посетителя слева дополнительно ставят закусочную тарелку.

Сыр. Является универсальной закуской, он хорошо сочетается с шампанским, пивом. В некоторых странах (Италия, Франция) сыр едят перед десертом и на десерт. Если трапеза начинается с подачи шампанского, а затем подают закуски, то сыр следует подать вначале. Его подают нарезанным ломтиками в лотках или овальных блюдах; в качестве прибора для раскладки используют вилку. Сыр нескольких сортов можно подавать целыми кусками, в этом случае необходим специальный нож.

Правила подачи горячих закусок

Горячие закуски подают обычно вслед за холодными в той посуде, в которой они были приготовлены (порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.). Как правило, горячие закуски подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В обычные дни

в ресторане горячие закуски готовят по заказу посетителей.

Характерной особенностью горячих закусок является то, что продукты для них нарезаются мелкими кусочками с тем, чтобы посетителю не нужно было пользоваться ножом. Стол сервируется подогретой закусочной тарелкой, закусочным прибором, пирожковой тарелкой, фужером и рюмкой водочной или мадерной.

К горячим закускам можно рекомендовать сухие вина, к мясным — красные, к рыбным — белые.

Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок. В связи с этим большое значение имеет квалифицированная рекомендация вин официанта посетителю. К горячим закускам для возбуждения аппетита подают водку и крепкие вина, наделенные «бархатистостью» и терпкостью: вермут, портвейн, мадеру, херес. Температура вин 16—18°. Для водки ставят водочную рюмку (емкостью 50 см³), для крепких вин — мадерную (емкостью 75 см³). К деликатесным рыбным закускам рекомендуются белые столовые вина. Для них подают рюмки рейнвейные емкостью 100 см³.

Готовят горячие закуски из грибов, мяса, рыбы, яиц. Из деликатесных закусок большим спросом пользуются раки, а также закуски, приготовленные из морепродуктов: крабов, креветок, мускула морского гребешка, устриц, мидий, кальмаров.

Горячие закуски принято подавать в следующем порядке: из рыбы и рыбных продуктов; из мяса; из субпродуктов; из птицы и дичи; из овощей; грибов; яичные, мучные закуски.

Рыбные горячие закуски подают в кокильницах (раковинах), мясные — в кокотницах. Горячие закуски под соусом — из птицы и дичи, шампиньонов в сметане и другие подают в кокотницах — по две штуки на порцию. Кокотницы ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Ручки кокотниц с бумажными папильотками повернуты влево. Ложку чайную или кокотную вилку кладут на тарелку ручкой вправо. Чаше подают половину порции, тогда кокотницу ставят на пирожковую тарелку. По желанию посетителей закуску можно переложить на подогретую закусочную тарелку.

К наиболее распространенным горячим закускам относятся следующие:

Кокиль из рыбы (из судака)
Мидии, запеченные в раковинах
Раки, креветки отварные
Солянка рыбная на сковороде
Осетрина паровая с крабами в томатном соусе
Крабы в соусе
Раковые шейки под соусом
Солянка мясная сборная на сковороде
Сосиски-малютки (для фуршетного стола)
Тефтели в томатном соусе (для фуршетного стола)
Жульен из птицы и дичи
Яичница глазунья.
Шампиньоны в сметане
Блины
Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками

Кокиль из рыбы (судака, шуки, леща, карпа, линя, трески). Приготавливается в натуральных раковинах или в металлических кокотницах. На середину смазанной жиром кокильницы кладут припущенные брусочки мякоти рыбы вперемешку с кусочками отварных грибов, заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Подается на пирожковой тарелке с круглой резной бумажной салфеткой, с кокотной или десертной вилкой, положенной перед кокильницей ручкой вправо. Кокиль подают с правой стороны и ставят непосредственно перед посетителем. При еде пользуются только одним прибором в связи с тем, что рыба нежной консистенции и легко отделяется небольшими кусочками.

Мидии, запеченные в раковинах. Подают на пирожковой тарелке, на которую стелят резную бумажную салфетку, ставят раковину ручкой влево. На тарелку кладут кокотную или десертную вилку ручкой вправо и зубцами вверх. Подают справа правой рукой.

Раки отварные. Это деликатесная горячая закуска. Если раки (а также креветки, крабы) приготовлены в отваре, их подают в суповой миске, поставленной на мелкую тарелку, с правой стороны от посетителя, а стол сервируют глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, специальным прибором для раков, а также десертной ложкой. Рядом с суповой

миской ставят на стол тарелку с разливательной ложкой.

Отварных раков (без отвара) подают на круглом блюде с полотняной салфеткой, сложенной конвертом так, чтобы раки были покрыты частью салфетки и оставались горячими, а стол сервируют закусочной тарелкой и специальным прибором. К ракам хорошо подать пиво в керамической кружке (ставят слева). На маленькую тарелку кладут влажную салфетку для вытирания пальцев или ставят полоскательницу (пиалу или салатник) с подкисленной теплой водой. Подают с правой стороны.

Солянка рыбная на сковороде. Подается на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставится справа от посетителя. Для раскладки используют десертную ложку. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с прибором (закусочным ножом и вилкой).

Осетрина паровая с крабами в томатном соусе. Подают в баранчике на подстановочной закусочной тарелке с бумажной салфеткой. Для раскладки подается десертная ложка. Ставят с правой стороны от посетителя. Стол сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором.

Крабы в соусе. Подают в кокотницах на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой. Ручка кокотницы должна быть повернута влево, кокотная вилка или чайная ложка — ручкой вправо. Подают с правой стороны и ставят непосредственно перед посетителем. Закуску можно переложить на закусочную тарелку.

Раковые шейки. Подают в кокотницах, поставленных на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой. Ручка кокотницы должна быть повернута влево, чайная ложка или кокотная вилка — ручкой вправо; подают с правой стороны.

Солянка мясная сборная на сковороде. Подается на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят на стол с правой стороны. Предварительно стол сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором. Для раскладки используется десертная ложка.

Сосиски, тефтели в томатном соусе, люля-кебаб. Подают обычно при обслуживании типа фуршет на

мельхиоровых блюдах. Одновременно в соусниках предлагают томатный или другие соусы.

При индивидуальном обслуживании сосиски, тефтели в томате подают на мельхиоровой порционной сковородке или в баранчике (в соусе). Для раскладки используют ложку и вилку.

Жульен из птицы и дичи. Подают в кокотницах, поставленных на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой; ручки кокотниц должны быть повернуты влево, кокотную вилку или чайную ложку кладут ручкой вправо. Подают с правой стороны и ставят перед посетителем. По его желанию можно переложить закуску на закусочную тарелку. Чаще подают одну кокотницу на пирожковой тарелке.

Грибы шампиньоны или белые в сметане. Подают в кокотницах, в которых они готовились (две на порцию), так же, как и жульен из птицы.

Блины. Подают на порционной сковороде или в круглом баранчике, поставленном на мелкую столовую тарелку (при подаче баранчик покрывают полотняной салфеткой, сложенной вчетверо), крышку оставляют на подсобном столике. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором. Для раскладки используют закусочную вилку. Блины подают с правой стороны. Отдельно слева ставят икру, семгу, кету, тешу и др. К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике. К блинам рекомендуют настойки, крепленые вина.

Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками (крабами, раковыми шейками и др.). Подают на круглом фарфоровом блюде или закусочной тарелке с бумажной салфеткой. Стол сервируют закусочной тарелкой и закусочными приборами. Если волованы подают на банкетах фуршет или коктейлях, то приборами не пользуются, а берут их руками.

Правила подачи супов

Супы состоят из жидкой части, которая является основой, и плотной части — гарниров. Жидкой основой супов являются бульоны (мясной, рыбный, грибной),

отвары (овощной, крупяной, фруктовый), молоко, хлебный квас. Гарнирами служат овощи, крупы, макаронные изделия, грибы, рыба, мясо и другие продукты.

Классифицируют супы по способу приготовления, по характеру жидкой основы и температуре отпуска.

По способу приготовления супы подразделяются на четыре группы: заправочные; прозрачные; супы-пюре; разные супы (молочные, сладкие).

По температуре отпуска супы подразделяются на две группы: горячие и холодные. Горячими могут подаваться все супы, за исключением супов на хлебном квасе. Температура их отпуска 65—75°. Холодными подают супы на хлебном квасе, иногда на фруктовых и овощных отварах (борщ холодный), температура их отпуска 8—10°.

Супы входят в состав обеденного меню как первое блюдо. В меню банкета может быть включено два вида супа (по выбору), например бульон и заправочный суп. Существует определенная последовательность подачи супов: вначале подаются бульоны, а затем супы-пюре, заправочные супы, молочные, холодные, сладкие.

В зависимости от вида супы можно подавать: в мельхиоровых мисках (заправочные супы), в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре), в глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании). При обслуживании банкетов или семейных обедов супы подают в фарфоровых супницах (на 6—10 порций) и разливают на подсобном столе разливательной ложкой в приготовленные заранее подогретые глубокие тарелки или бульонные чашки.

На банкетах заправочные супы (солянки, борщи, супы овощные и т. д.) можно подавать не только в тарелках, но и в бульонных чашках. В этом случае продукты шинкуют мельче, чем обычно. В дневное время при обслуживании по дежурному меню, если при сервировке на стол заранее не была положена ложка, при подаче супа ее кладут на борт подстановочной тарелки ручкой вправо.

Прозрачные бульоны подают в бульонных чашках. Бульоны в чашки наливают на производстве при отпуске. Чашку, поставленную на блюде ручкой вправо, ставят на стол перед посетителем. Бульонную

ложку при подаче можно положить на блюде перед чашкой ручкой вправо или на стол с правой стороны посетителя. К прозрачным бульонам на пирожковой тарелке (слева) подается гарнир: пирожок, гренки, кулебяка (если на столе стоит тарелка с хлебом, то тарелку с пирожком ставят за ней параллельно). Профитроли подают в салатнике на пирожковой тарелке, под салатник стелят бумажную салфетку, десертную (или чайную) ложку для перекаладывания кладут на тарелку. Ставят профитроли с левой стороны. При большом количестве порций профитроли подают в вазе в полотняной салфетке, сложенной конвертом.

Бульон с яйцом подается в бульонной чашке, в которую кладут сваренное «в мешочек» яйцо; на пирожковой тарелке подают гренки с сыром. При подаче прозрачных бульонов с гренками, пирожками удобнее ручку чашки повернуть в правую сторону. Если бульон подают с яйцом или профитролями, то ручку чашки поворачивают влево (левой рукой держат чашку, а правой — ложку). При обслуживании банкетов (с предварительной сервировкой мелкими столовыми тарелками) чашку с блюдцем ставят на стоящую перед гостем столовую тарелку. Бульоны с гарнирами (овощами, пельменями, фрикадельками, омлетом, с лапшой) подают в суповых мисках и на подсобном столике (с разрешения посетителя) переливают в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые. Ложка бульонная.

Пюреобразные супы — суп-пюре из кур, дичи, печени, зеленого горошка, цветной капусты подают в бульонных чашках, которые наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюде ручкой влево, бульонную ложку кладут на блюде перед чашкой, ручкой вправо. Отдельно, слева, подают гренки (нарезанные мелкими кубиками) в салатнике на пирожковой тарелке, на которую стелят бумажную салфетку (чтобы не скользил салатник). Десертную или чайную ложку для перекаладывания кладут ручкой вправо.

Заправочные супы обычно подают в суповых мисках и разливают в подогретые глубокие столовые тарелки на подсобном столе на виду у посетителей. Официант, получая с раздачи миски с первыми блюдами, ставит их на мелкие столовые тарелки на

поднос, где уже положена разливательная ложка. При подаче 1—2 мисок глубокие тарелки могут быть поставлены на этот же поднос, а при большем количестве их приносят отдельно и накрывают полотняной салфеткой. Принеся поднос в зал, официант ставит его на подсобный стол и разливает суп в глубокие тарелки, поставленные на мелкие.

Левой рукой держат подстановочную тарелку, на которой стоит глубокая, на уровне суповой миски, а правой рукой разливают суп, равномерно распределяя жир и сметану: вначале — густую часть супа и вслед за этим — бульон. Разливательную ложку держат как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суп и после разлива супа кладут ее в суповую миску (рис. 24).

Ложку столовую подают на подстановочной тарелке. Если супы отпускают со сметаной, то ее можно подать отдельно, в соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Ручка соусника должна быть направлена влево, а ручка ложки — вправо (после того, как посетитель положит сметану в суп, ложку можно положить в соусник). Сметану можно положить в суп и на раздаче при отпуске. Если к супам подается ватрушка (рассольнику, борщу московскому) или крупеник, пампушки (к борщу украинскому), их подают слева на

пирожковой тарелке.

Щи суточные рекомендуются подавать в керамическом горшочке, а затем переливать в глубокие столовые тарелки (поставленные на мелкие). Если посетитель пожелал сам перелить щи, то керамический горшок ставят на подстановочной тарелке справа от него, а рядом на небольшую тарелку кладут разливательную ложку. Перед посетителем ставят глубокую тарелку, по-

Рис. 24. Так разливают суп на подсобном столе



ставленную на мелкую (в качестве подстановочной). Слева подают сметану в соуснике. При подаче супов с мясом сервировку дополняют столовыми ножом и вилкой.

Молочные, сладкие и холодные супы подают в суповых мисках. Днем по меню дежурных блюд супы можно приносить и подавать в тарелках.

Молочные супы чаще всего подают в обед по дежурному меню в глубоких тарелках; сладкие — зимой подают горячими, летом — холодными. Отдельно к сладким супам можно подать слева на пирожковой тарелке кусок сухого бисквита, кекс или сухое печенье.

Холодные супы — окрошку, свекольник, ботвинью — подают в суповых мисках и переливают в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками, и щипцы или ложку десертную для раскладки льда. К ботвинье на тарелке или блюде подают гарнир: кусок отварной рыбы (осетрины, белуги, судака) или балыка, а также семги. На рыбу укладывают раковые шейки, а вокруг нее — мелко нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, тертый хрен; украшают зеленью.

Правила подачи вторых горячих блюд

Ассортимент вторых блюд, предлагаемых посетителям в ресторане, чрезвычайно разнообразен. Существуют определенная последовательность и правила подачи вторых блюд: вначале подают рыбные блюда, затем мясные и блюда из птицы и дичи, потом овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные.

Официант должен подготовить стол для подачи этих блюд: в соответствии с заказом сервируется стол столовыми или рыбными приборами, а при отсутствии рыбных приборов — двумя столовыми вилками; одну вилку кладут слева, другую — справа от столовой тарелки. В случае, если заказано мясное и рыбное блюдо, на столе должно быть два прибора (столовый и рыбный). Перед тем, как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под

закусок, приборы и с разрешения заказчика — оставшуюся закуску.

Готовые горячие блюда официант приносит к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставит на подсобный столик на виду у посетителей. Показав блюдо с левой стороны, с разрешения посетителей официант перекладывает на подсобном столике принесенное блюдо на тарелки и подает их гостям. Можно расставить тарелки на столе перед каждым посетителем и, взяв блюдо, обнести им гостей (подача слева, прибор для перекладывания — вилка и ложка). При подаче любой тарелки или блюда на стол большой палец должен лежать лишь на кромке бортика (рис. 25, 26).

Вторые горячие блюда из рыбы подают после горячих закусок или первых блюд. Подают их в различной посуде:

Рис. 25. Перекладывание горячего блюда на подсобном столе



отварную рыбу — в овальном баранчике или на овальном мельхиоровом блюде, припущенную — в овальном баранчике с крышкой, жареную — на овальном мельхиоровом блюде; запеченную рыбу подают на овальном мельхиоровом блюде, на мельхиоровых сковородках или в раковинах, которые ставят на мелкие тарелки. Соус к отварной рыбе подают отдельно в металлическом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку ручкой влево, а ложку чайную (для соуса) кладут на тарелку ручкой вправо.

Рыбное блюдо вначале показывают посетителю слева, а затем с его разрешения перекладывают на подсобном столике на подогретую столовую тарелку, которую ставят справа правой рукой. Если к блюду отдельно подают соус, то в первую очередь с правой стороны правой рукой ставят на стол тарелку с предварительно переложенным блюдом, а затем — соус в соуснике слева левой рукой. Желательно рядом со столовой тарелкой с рыбой поставить пирожковую для костей.



Рис. 26. Подача горячего блюда

Если посетитель попросил подать блюдо в той посуде, в которой оно было приготовлено, то вначале на стол справа ставят подогретую столовую тарелку, затем правее на полотняную салфетку — принесенное блюдо, а после этого подают соус (слева).

Приборы для раскладки рыбных (отварных, припущенных и жареных) блюд — вилка и ложка. Для раскладки рыбы запеченой используют лопаточку, которой осторожно подрезают рыбу с краев, а затем перекладывают ее на тарелку на подсобном столике. Если рыба готовится целиком (живая), то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее порциями на тарелки. Перед приготовлением блюда из живой рыбы (например, карпа, запеченного в сметане) ее следует показать посетителю и определить количество порций, которое может быть приготовлено.

Если официант обносит посетителей рыбным блюдом, то его ставят на салфетку на левую руку и с левой стороны подают. Для раскладки пользуются вилкой

и ложкой. Блюдо перекладывает официант или сам посетитель.

Ниже приводится краткая характеристика некоторых рыбных блюд и особенности их подачи.

Рыба отварная, соус польский. Порционный кусок отварной рыбы отпускают в овальном баранчике с крышкой. Гарнир — картофель отварной бочонком кладут в круглый баранчик. При отпуске посыпают зеленью. В мельхиоровом соуснике подают соус польский. Рыбу можно подавать с другими соусами: голландским, с каперсами, раками. Рыбу отварную иногда подают и на овальном мельхиоровом блюде.

Получив блюдо на раздаче, официант подходит к подсобному столику, снимает крышку с овального баранчика и опрокидывает ее на поднос, затем показывает блюдо посетителю, держа его на левой руке на салфетке, которая прикрывает не только ладонь, но и рукав костюма. После показа блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столике и подают с правой стороны.

Рыба паровая. Порционный кусок припущенной рыбы кладут в овальный баранчик, заливают соусом, а гарнир (картофель отварной бочонком) — в круглый баранчик. При подаче украшают кружочком лимона, отварными шампиньонами, а иногда крабами, раковыми шейками и посыпают зеленью. Рыбу можно подавать с различными соусами: томатным, соусом «белое вино» и др. В некоторых случаях рыбу отпускают в одном овальном баранчике вместе с картофелем, перекладывают на подсобном столике и подают справа.

Рыба в рассоле. Порционный кусок припущенной рыбы кладут в овальный баранчик, а картофель отварной бочонком — в круглый баранчик с крышкой. Рыбу заливают прогретым соусом рассол, в состав которого входит гарнир (шампиньоны, хрящи, соленые огурцы).

При подаче на рыбу кладут кружочек лимона и посыпают зеленью. Отпускают так же, как рыбу паровую.

Рыба жареная. Порционный кусок рыбы, жареный основным способом, кладут на овальное мельхиоровое блюдо. Рядом помещают жареный картофель. При подаче поливают сливочным маслом и украшают зе-

ленью. Показывают блюдо слева и перекладывают на мелкую столовую тарелку столовой вилкой и ложкой.

Рыба жареная фри. Подают на овальном мельхиоровом блюде с картофелем фри. При подаче на рыбу кладут ломтик лимона и украшают зеленью. Отдельно (слева) в фарфоровом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой, подают соус майонез с корнишонами (тартар). Показав блюдо слева, перекладывают его так же, как рыбу фри.

Судак орли (рыба жареная в тесте). Готовую рыбу кладут на блюдо, накрытое бумажной салфеткой, рядом помещают дольку лимона и зелень фри. Отдельно подают соус томатный в мельхиоровом соуснике или соус тартар в фарфоровом соуснике. Блюдо перекладывают на подсобном столике. При подаче на стол сначала ставят тарелку с рыбой справа, а затем соусник — слева.

Осетрина на вертеле. Подают на овальном мельхиоровом блюде. На закусочной тарелке размещают гарнир — лук репчатый кольцами, лук зеленый и лимон. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус тартар или ткемали.

Рыба жареная (грилье). Порционный кусок рыбы (жареный на металлической решетке над раскаленными углями) кладут на овальное мельхиоровое блюдо, рядом помещают картофель фри и ломтик лимона. При подаче рыбу поливают сливочным маслом. Отдельно подают соус томатный или соус тартар.

Тельное из судака. Подают на овальном мельхиоровом блюде по 1—2 шт. на порцию, рядом укладывают зеленый горошек, заправленный сливочным маслом или молочным соусом, и украшают зеленью. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают соус томатный.

Рыба, запеченная по-московски. Жареный кусок рыбы (осетровых пород) кладут на мельхиоровое овальное блюдо, а вокруг размещают кружочки жареного картофеля. На рыбу укладывают обжаренные грибы, пассерованный репчатый лук, хрящи, кружочки вареного яйца. Все заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, запекают в жарочном шкафу и подают. Показав посетителю с левой стороны это блюдо, перекладывают его на подсобном столике на подо-

гретую мелкую столовую тарелку и подают с правой стороны правой рукой.

Рыба, запеченная в раковине (кокиль из рыбы). На середину смазанной жиром раковины кладут припущенные, брусочки мякоти рыбы вперемежку с кусочками отварных грибов (сверху можно положить кусочки крабов или кружочек вареного яйца). По краям раковины выпускают картофельное пюре из кондитерского мешка. Все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сухарями, сбрызгивают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Подают блюдо, в раковине, которую ставят на закусочную тарелку, застеленную бумажной салфеткой. Можно подавать и как горячую закуску.

Для подачи мясных блюд используется следующая посуда: для натуральных (бифштексов, антрекотов), а также панированных изделий (отбивных котлет, шницелей) — мельхиоровые блюда; тушеных в соусе — рагу, духовой говядины — круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой/ Для блюд в соусе гарнир, как правило, подается отдельно в круглом баранчике или на порционной сковородке.

При подаче вторых мясных блюд придерживаются определенных правил. Подойдя к столу с блюдом на левой руке, официант останавливается за креслом слева и, приблизив блюдо к столу, со словом «пожалуйста» предлагает гостю. Подносить блюдо к тарелке следует так, чтобы его край был над бортиком тарелки (для удобства при перекладывании и чтобы соус не капнул на скатерть). Правой рукой официант берет прибор для раскладывания.

На тарелку вначале кладут основной продукт напротив фирменного знака, ближе к гостю, а затем аккуратно перекладывают гарнир. Если блюдо подается со сложным гарниром, то рекомендуется вначале переложить «сухой» гарнир (картофель фри), а затем — овощи в молочном соусе (морковь, горошек).

Мясные блюда в соусе удобнее перекладывать на подсобном столике, предварительно показав их гостю. На подносе с салфеткой приносят блюдо в баранчике с крышкой и гарнир в отдельной посуде, а также подогретые мелкие столовые тарелки. Поставив поднос на подсобный столик, открыв крышку баранчика и поста-

вив рядом с ним тарелку, официант берет в правую руку ложку, а в левую — вилку и осторожно перекладывает блюдо на тарелку так, чтобы сохранить соус.

Ниже приводится краткая характеристика некоторых мясных блюд и особенности их подачи.

Ростбиф с гарниром. Подают на подогретом мельхиоровом блюде по 2—3 куса на порцию; рядом с мясом укладывают сложный гарнир из жареного картофеля, моркови, зеленого горошка, цветной капусты и строганого хрена. Можно переложить блюдо на подсобном столе в подогретую тарелку, предварительно показав его посетителю с левой стороны, а затем правой рукой с правой стороны поставить тарелку на стол.

Филе с гарниром. Порционный кусок вырезки подают на подогретом мельхиоровом блюде с картофелем фри. При отпуске мясо поливают мясным соком. Прибор для раскладки — вилка и ложка.

Филе в соусе мадера. Жареное филе подают в круглом баранчике. Отдельно подают картофель фри (брусочками). Готовое блюдо официант приносит к столу вместе с подогретыми мелкими тарелками и приборами для раскладки и ставит на подсобный столик на виду у посетителей. С их разрешения официант перекладывает принесенное блюдо на тарелки, держа в левой руке вилку, а в правой ложку. Филе перекладывают вместе с крутоном, затем кладут гарнир и подают с правой стороны.

Биштекс с яйцом. Кусок жареной вырезки кладут на середину подогретого мельхиорового овального блюда, рядом помещают гарнир — картофель жареный; на биштекс кладут яичницу глазунью из одного яйца и украшают зеленью петрушки. Прибор для раскладки — вилка и ложка.

Биштекс с луком (по-деревенски). Жареный биштекс кладут посередине порционной чугунной сковородки, вокруг мяса укладывают жареный картофель, а сверху на биштекс помещают лук фри. При подаче сковородку ставят на таганчик с горящими деревянными углями, который помещают на мелкую столовую тарелку, накрытую бумажной салфеткой. Показав посетителю блюдо, официант перекладывает его на подсобном столике вилкой и ложкой на подогретую тарелку и подает гостю. Биштекс можно поставить на

стол в таганчике с правой стороны посетителя, а перед ним — мелкую столовую тарелку.

Лангет натуральный. Два куска жаренной основным способом вырезки подают на овальном мельхиоровом блюде, рядом с мясом укладывают сложный гарнир. При отпуске поливают мясным соком. Подают левой рукой с левой стороны от посетителя.

Антрекот с картофелем. Кусок мяса (толстый или тонкий край), жаренный основным способом, кладут на подогретое овальное мельхиоровое блюдо, сбоку помещают гарнир — жареный картофель — и поливают соком. На антрекот укладывают кружочек зеленого масла. Подают гостю с левой стороны. Если в качестве гарнира используется картофель в молоке, то его подают отдельно в порционной сковородке, блюдо перекалдывают на подсобном столике и подают на тарелке с правой стороны.

Ромштекс. Подают так же, как антрекот.

Беф-строганов. Подают в круглом баранчике. В качестве гарнира отдельно в круглом баранчике или на порционной сковородке подают жареный картофель (из отварного). Это блюдо удобнее перекалдывать на подсобном столике. Открыв крышку баранчика и поставив рядом с ним тарелку, официант берет в правую руку ложку, а в левую вилку и осторожно перекалдывает блюдо на тарелку, чтобы сохранить соус.

Котлеты отбивные из свинины, телятины или баранины. Подают на подогретом порционном мельхиоровом блюде, рядом с котлетой укладывают сложный гарнир (жареный картофель, морковь в молочном соусе, зеленый горошек, цветную капусту). При отпуске котлету поливают сливочным маслом и на косточку надевают папильотку. Для раскладки на блюдо кладут вилку и ложку и по желанию гостя перекалдывают на подогретую тарелку.

Шашлык по-кавказски. Подают на шпажке на овальном мельхиоровом блюде. Отдельно в салатнике, который ставят на пирожковую тарелку, подают гарнир (крупно нарезанный зеленый лук, репчатый лук, нарезанный кольцами, соленый огурец, свежие помидоры, лимон); в соуснике ставят гранатовый сок, соус ткемали или соус «Южный», на розетке — сухой барбарис.

Показав посетителю шашлык, официант перекалдывает его на подсобном столике, пользуясь определенным приемом. Вилкой или тупой частью лезвия ножа шашлык сдвигают к рукоятке шпажки, а затем снимают его и кладут на тарелку. Шпажку при снятии с нее шашлыка держат в горизонтальном положении с небольшим уклоном по отношению к тарелке.левой рукой официант держит рукоятку шпажки, а правой (вилкой или ножом) снимает шашлык на тарелку. Затем подает посетителю правой рукой тарелку с шашлыком, а левой ставит гарнир и соусник, поставленный на пирожковую тарелку ручкой влево; рядом кладут чайную ложку ручкой вправо.

Люля-кебаб. Подают на овальном мельхиоровом блюде. Отдельно в соуснике ставят соус ткемали, «Южный» или гранатовый сок. Гарнир подают так же, как к шашлыку. Перекалдывают на подсобном столике.

Из домашней птицы в ресторане готовят отварные, жареные, тушеные блюда. Дичь для вторых блюд жарят. Блюда отпускают в мельхиоровой посуде и при подаче перекалдывают на мелкую столовую подогретую тарелку. Прибор для перекалдывания — вилка и ложка.

Техника подачи блюд из птицы и дичи зависит от особенностей их приготовления и оформления.

Курица (индейка) отварная. Порционный кусок курицы (индейки) подают на мельхиоровом овальном блюде с припущенным рисом. Показывают блюдо посетителю и перекалдывают на подогретую мелкую столовую тарелку. Прибором для перекалдывания служат вилка и ложка, которые кладут ручками вправо (ручки вилки и ложки находятся под углом 30°).

Курица паровая. Отпускают в овальном баранчике, заливают паровым соусом; отдельно подают припущенный рис в круглом баранчике. Блюдо перекалдывают на подсобном столике на мелкую столовую тарелку и подают справа правой рукой.

Цыплята табака. Подают на овальном мельхиоровом блюде. Показав посетителю, блюдо перекалдывают на подсобном столе на мелкую столовую тарелку или ставят на обеденный стол с правой стороны от посетителя. Дополняют сервировку приборами для раскладки. Отдельно подают гарнир в тарелке или в

салатнике, а при большом количестве порций — в вазе; чесночный соус подают в фарфоровом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку с чайной ложкой. В конце обслуживания для вытирания рук справа на мелкой столовой или закусочной тарелке подают влажные полотняные салфетки. Иногда для каждого посетителя ставят стеклянные вазочки с подкисленной теплой водой (для смачивания пальцев).

Курица фри. Порционный кусок отварной курицы, панированный и обжаренный во фритюре, отпускают на мельхиоровом блюде. На гарнир подают картофель жареный и украшают зеленью. При подаче показывают гостю слева и перекадывают на тарелку, пользуясь прибором для раскладки (вилка или ложка столовые).

Дичь жареная. Рябчиков, обжаренных целиком, куропаток — пополам, поливают маслом и подают в овальном баранчике. К дичи подается брусничное или клюквенное варенье в розетке или креманке, которую ставят слева от основной тарелки. В салатнике на пирожковой тарелке с десертной ложкой подают маринады или маринованную бруснику. Показав блюдо посетителю, перекадывают его на подсобном столике в мелкую столовую тарелку и ставят на обеденный стол справа правой рукой.

Котлета из кур по-киевски (фаршированная маслом). Подают на мельхиоровом блюде, кладут на крутон, рядом — картофель «пай» и зеленый горошек в тарталетке. Отпускают с косточкой и надевают на нее папильотку. Перекадывают на тарелку сначала котлету вместе с крутоном, а затем гарнир. Блюдо удобнее перекадывать на подсобном столике. При подаче следует предупредить посетителя о том, что котлета фарширована маслом и разрезать ее нужно осторожно: ближе к косточке делают вилкой прокол, а нарезают, начиная от острой части котлеты — кусочками, давая возможность маслу частично вытекать.

Шницель из кур (по-министерски). Отпускается на мельхиоровом овальном блюде, на гарнир — картофель «пай», зеленый горошек в тарталетке; на котлету укладывают маринованные фрукты и сливочное масло. При подаче показывают посетителю и перекадывают на подсобном столике ложкой или вилкой на мелкую сто-

ловую тарелку. Тарелку с блюдом ставят на стол с правой стороны.

Чахохбили из кур. Подают в баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Показав посетителю, перекадывают на подсобном столике. На обеденный стол ставят справа, слева на пирожковой тарелке подают лаваш.

Курица в томатном соусе. Тушеную курицу кладут в баранчик, рядом помещают жареный картофель, заливают соусом, в котором тушилась курица, посыпают зеленью. Показывают посетителю и перекадывают на подсобном столе в мелкую тарелку. Ставят перед посетителем справа правой рукой.

Котлеты пожарские. Рубленные из кур, жаренные основным способом котлеты подают на овальном блюде, рядом укладывают гарнир: отварной картофель, рисовую кашу или макароны. При подаче поливают растопленным сливочным маслом или соусом (паровым, сметанным). Показывают посетителю и перекадывают вилкой и ложкой на тарелку, подойдя к посетителю с левой стороны.

Овощные блюда подают по-разному: отварные овощи приносят в торговый зал в круглом мельхиоровом блюде или на порционной сковородке; запеченные овощи — на мельхиоровых сковородках; отварные овощи в молочном соусе (зеленый горошек, стручки фасоли) подают в круглом мельхиоровом баранчике; спаржу — на решетке.

Картофель в молоке. Нарезанный кубиками картофель, сваренный в молоке и запавленный холодной пассеровкой (масло с мукой), подают в круглом мельхиоровом баранчике или на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Прибор для раскладки — десертная ложка. Блюдо перекадывают на подсобном столике в подогретую столовую тарелку и подают посетителю с правой стороны правой рукой. По желанию гостя блюдо можно поставить на обеденный стол справа, а столовую тарелку — перед ним. На столе должна быть предварительно положена столовая вилка.

Цветная капуста отварная. Отпускают на круглом мельхиоровом блюде или в круглом баранчике, на дно которого кладут полотняную салфетку, сложенную

конвертом. Баранчик ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Прибор для раскладки — вилка и ложка. Перекладывают блюдо на подсобном столике в мелкую столовую тарелку и подают справа. Отдельно в мельхиоровом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку, подают соус (сухарный или голландский), на тарелке должна быть чайная ложка для соуса. Ручка ложки направлена вправо, а ручка соусника влево. Сначала на стол ставят тарелку с капустой, а затем — соусник. Столовую вилку кладут справа.

Цветная капуста, запеченная под молочным соусом. Отварную капусту заливают молочным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром и запекают на порционной сковородке. Подают в сковородке, которую ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. С разрешения посетителя блюдо перекладывают на подсобном столике в мелкую столовую тарелку, подрезая лопаткой. Можно пользоваться для раскладки вилкой и ложкой. Ставят тарелку с правой стороны правой рукой. На столе должна быть столовая вилка.

Зеленый горошек. Подогретый и заправленный сливочным маслом или молочным соусом средней густоты зеленый горошек подают на порционной сковородке или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Раскладывают десертной ложкой. С разрешения посетителя блюдо перекладывают на подсобном столике в столовую тарелку и ставят справа. При еде пользуются столовой вилкой и ножом (ножом придерживают горошек).

Спаржа отварная. Подают на решетке с подстеленной полотняной салфеткой. Спаржу кладут на салфетку и закрывают ее концом; рядом должны быть шипцы для перекладывания. Решетку ставят на овальное мельхиоровое блюдо или подносик, на который стелят салфетку. Спаржу едят руками (из-за волокнистой структуры ее трудно удержать на вилке). Отдельно подается соус голландский или сухарный в соуснике на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой.

На тарелку кладут чайную ложку ручкой вправо. Соусник ставят слева. После еды для мытья пальцев рук следует подать стеклянную или фарфоровую полоскательницу с подкисленной теплой водой, которую

ставят справа, или подают теплую влажную салфетку на тарелке.

Рагу из овощей. Подготовленные овощи (нарезанные дольками или кубиками, обжаренные или пассерованные) заправляют красным соусом и подают в круглом баранчике или порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой. Раскладывают при помощи столовой вилки и ложки. Подают справа. Едят столовой вилкой.

Крокеты картофельные. Приготавливают из картофельной массы в виде шариков, жарят в большом количестве жира. Отпускают по 5—6 шт. на порцию на овальном мельхиоровом блюде. Раскладывают при помощи вилки и ложки. С разрешения посетителя перекладывают на подсобном столике в столовую тарелку, подают справа; слева в соуснике подают соус томатный. Соусник ставят на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Голубцы овощные. Подают в круглом баранчике по 2 шт. на порцию, при отпуске поливают соусом сметанным с томатом. Баранчик ставят на закусочную тарелку. Раскладывают столовой вилкой и ложкой на подсобном столике. На обеденном столе должны быть вилка и нож.

Яичные блюда приготавливают в отварном, жареном и запеченном видах.

Яйца всмятку или «в мешочек». Подают в рюмке-подставке для яиц, поставленной на закусочную тарелку. Чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо. Одно яйцо кладут в подставку для яйца, а второе — рядом на закусочную тарелку и подают гостю с правой стороны.

Яичница глазунья. Подают на порционной сковородке, в которой готовят. Ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой перед гостем. Справа кладут десертную ложку (для глазков).

Яичница с гарниром (ветчиной, помидорами, грибами). Подают так же, как яичницу глазунью, для раскладки — десертная ложка. Прибор для еды — вилка и нож закусочные.

Омлет. Подают на подогретом овальном мельхиоровом блюде. Раскладывают лопаточкой. Показав посетителю блюдо, перекладывают его на подсобном

столике на мелкую столовую тарелку. Ставят перед посетителем справа правой рукой. Предварительно на стол кладут вилку и нож.

Драчена. Подают на порционной мельхиоровой сковородке, поставленной на закусочной тарелке с бумажной салфеткой. Кладут десертную ложку.

Правила подачи сладких блюд и фруктов

Обед в ресторане обычно завершается сладким блюдом. Сладкие блюда обладают приятным вкусом, ароматом, нежной консистенцией. Они могут быть холодными и горячими. К холодным сладким блюдам относятся фрукты в сиропе с вином и компоты; железированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); мороженое с различными наполнителями.

В группу горячих сладких блюд входят: пудинги; суфле; блинчики с вареньем; яблоки в тесте; каша гурьевская и др.

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 8–10°, а горячих — 65–70°.

Перед подачей сладких блюд со стола убирают использованную посуду, приборы, специи, оставшийся хлеб, сметают со скатерти крошки.

Большинство сладких блюд (компоты, кисели, кремы, желе, мусс, яблоко в сиропе и др.) подают в креманках. Их ставят на пирожковую тарелку, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо.

Пудинг (сухарный, рисовый). Подают нарезанным на порции в десертной тарелке, а в целом виде — на круглом мельхиоровом блюде или на порционной сковородке. Перекладывают в десертную тарелку на подсобном столике и ставят от посетителя справа. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно в соуснике на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. На тарелку кладут чайную ложку, ставят слева. На стол предварительно кладут десертные вилку и нож.

Каша гурьевская. Подают на мельхиоровой сковородке, в которой она запекалась, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой и ставят

справа от посетителя. Раскладывают десертной ложкой. На стол заранее ставят десертную тарелку и кладут десертную ложку. Можно переложить блюдо на подсобном столе в десертную тарелку и подать как пудинг.

Суфле. Подают в той же посуде, что и запекалось. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезают лопаточкой края суфле и, подойдя к столу с левой стороны, держа блюдо на левой руке, быстро перекладывают лопаточкой суфле в тарелку с молоком или сливками. Справа от тарелки должна быть десертная ложка.

Фрукты (предварительно вымытые кипяченой водой и обсушенные) при обслуживании больших групп посетителей и банкетов подают в хрустальных или фарфоровых вазах на высокой ножке. На дно вазы кладут полотняную салфетку, сложенную конвертом. На вазу горкой укладывают фрукты разных видов, не перегружая ее. Вазы ставят в центр стола. Стол сервируют десертными (закусочными) тарелками, фруктовыми приборами (ножами, вилками).

Фрукты в вазах можно предложить гостю, подойдя к нему с левой стороны. Фрукты берут руками. На стол ставят пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу (вазочку или салатник) с подкисленной теплой водой на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой.

При индивидуальном обслуживании фрукты подают в десертной (закусочной) тарелке справа от гостя, составляя набор из яблока, груши, мандарина или апельсина, кисти винограда, персика или абрикоса (двух-трех видов фруктов).

На стол ставят десертную (закусочную) тарелку, а справа от нее — пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу с теплой водой. Фруктовые приборы (нож, вилку, ложку) кладут впереди за десертной тарелкой.

Цитрусовые (апельсины, мандарины). Подают в креманках на пирожковой тарелке, очищенными от кожуры, разделенными на дольки или нарезанными

кружочками и залитыми десертным вином или фруктово-ягодным соком. Едят чайной или десертной ложкой.

Грейпфруты и манго. У плодов сначала срезают верхушку и низ. Потом разрезают их поперек на две половины и мякоть плода по краям аккуратно подрезают ножом. Подают на десертной тарелке срезом вверх. Прибор — фруктовый нож и вилка. Справа в креманке, поставленной на пирожковую тарелку, подают сахарную пудру и чайную ложку. На стол ставят также салатник с теплой водой.

Бананы. Предварительно надрезают плодоножку (не до конца) и подают на десертной тарелке. Используют фруктовые приборы. Справа ставят салатник с теплой водой.

Дыня. Промывают, очищают от семян, нарезают на дольки и подают на десертной тарелке. Прибор фруктовый.

Арбуз. Промывают, нарезают на дольки и подают справа на десертной тарелке. В розетке ставят сахарную пудру и для ополаскивания пальцев рук — полоскательницу (вазочку) с теплой водой. Приборы фруктовые.

Абрикосы, персики, сливы. Подают на десертной тарелке. Прибор фруктовый. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу с теплой водой.

Виноград. Подают разрезанным на небольшие кисти на десертной тарелке. Посетитель перекладывает кисть на свою тарелку и, беря левой рукой кисть винограда, правой обрывает ягоды по одной. Зерна кладут на чайную ложку, а затем на тарелку. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу с теплой водой.

Вишня, черешня. Подают с плодоножками в стеклянной креманке на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу с водой.

Ананас. Подают нарезанный кружочками и залитый вином или сиропом в креманках на пирожковой тарелке и ставят перед гостем. Прибор — чайная или десертная ложка.

Ананас подают и в целом виде в вазе, которую ставят в центр стола. Предварительно его разделяют.

Аккуратно срезают верхушку и основание плода. Затем ножом подрезают мякоть с обоих концов плода, стараясь не разрезать его кожуру и оставить на ней как можно меньше мякоти. Мякоть вынимают, нарезают на кружочки, дольки, которые аккуратно вкладывают в полость кожуры. Сверху закрывают верхушкой и подают в вазе. Справа в креманке ставят сахарную пудру. Приборы фруктовые. Мякоть, нарезанную кружочками, раскладывают по всей вазе. В середине вазы ставят полую кожуру, где проделывают 2—3 отверстия. Внутри зажигают фитилек из марли, смоченной в спирте, или небольшую свечку.

Клубника, малина, ежевика. Подают чаще всего с молоком или сливками в глубокой десертной тарелке и ставят перед гостем. Едят десертной ложкой. Справа ставят сливочник со сливками или молочник с молоком (охлажденные). Плодоножки предварительно удаляются. Ягоды подают также в стеклянной креманке на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку. Отдельно подают сахарную пудру в розетке, которую ставят справа.

Правила подачи горячих и холодных напитков

Напитки, как правило, подают после десерта, получив разрешение посетителя.

Чай. Горячий чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, поставленными на блюдца.

В ресторанах, как правило, чай приносят уже налитым в чашки на подносе. Поставив поднос на подсобный стол, официант проверяет, не разлит ли чай, не забыты ли заказанные к чаю дополнения. Затем берет чашку (стакан) таким образом, чтобы блюдце было на ладони руки. Чашка должна быть повернута ручкой влево, чайная ложка на блюдце перед чашкой — ручкой вправо. Бортик блюдца придерживается большим пальцем. Чай перед гостем ставят с правой стороны правой рукой.

Нередко к чаю отдельно подают сахар в сахарнице и лимон в розетке или кипяченое молоко, сливки — в молочнике, сливочнике. Тогда эти дополнения ставят

справа — под правую руку. Если же к чаю подают варенье, мед, джем, их ставят с левой стороны в розетке или вазочке.

Чай зеленый. Обладает горьковатым вкусом, терпкостью. Поэтому в чай иногда добавляют молоко или подают его отдельно, в молочнике. Подают зеленый чай в пиалах (чашах без ручек), поставленных на блюдце или небольшую тарелку. К зеленому чаю рекомендуются восточные сладости, которые подают на десертной мелкой или пирожковой тарелке, ставят слева.

Чай охлажденный подают в летнее время года. Он хорошо утоляет жажду. Приготовленный обычным способом, охлажденный сладкий чай подают в кувшинах (при групповом обслуживании). Предварительно стол сервируют бокалами или фужерами. При индивидуальном обслуживании охлажденный чай подают в фужерах или бокалах емкостью 150—200 см³, добавляя в них кусочки пищевого льда и ломтики лимона или апельсина.

В номера гостиниц, а иногда и при групповом обслуживании в зале ресторана подают чай в двух чайниках: в небольшом — густо заваренный чай (заварку), в большом — кипяток. Стол заранее сервируют чайными чашками с блюдцами и ложками, ставят сахар в сахарнице со щипцами для раскладки, молоко в молочнике или лимон в розетке с вилочкой для раскладки. Варенье, мед могут быть поданы в креманках.

В ресторанах кофе подается в горячем и холодном виде. Во всех случаях горячий кофе необходимо подавать в подогретых чашках, холодный — в охлажденных.

Кофе черный. Подают в кофейных чашках емкостью 100—150 см³ с блюдцами и кофейными ложками. Приносят на подносе. Ставят перед гостем справа правой рукой так, чтобы ручка чашки была повернута влево, а кофейная ложка лежала на блюдце перед чашкой ручкой вправо. К кофе черному подают молоко, сливки (горячие), лимон, коньяк, ликер. Молоко, сливки и лимон подают также, как и при подаче чая, а коньяк и ликер — в рюмках, налитых на подсобном столике. Иногда рюмку предварительно ставят на стол справа за чашкой кофе и наливают в нее с разрешения посе-

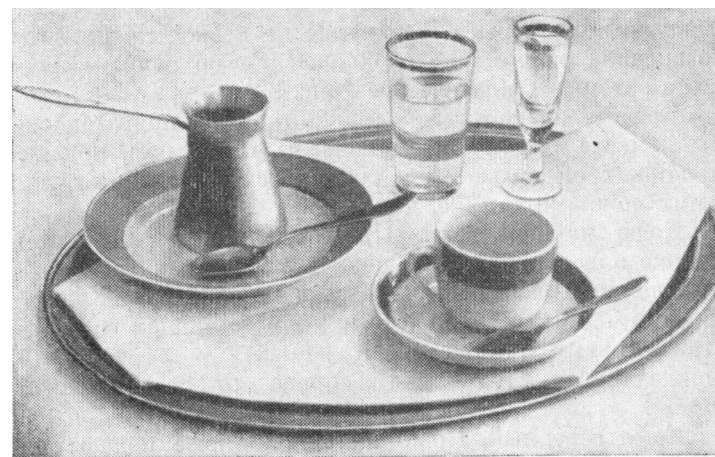


Рис. 27. Подача кофе по-восточному

тителя коньяк (ликер). Кофе черный можно подать в кофейнике. Предварительно на стол ставят кофейные чашки с блюдцами и ложками.

Кофе по-восточному (по-турецки). Готовят в небольших кастрюльках — турках, в которых он и подается. Особенностью такого кофе является то, что он подается сладким вместе с гущей из мелко промолотых зерен.

Официант приносит на подносе турки с кофе, поставленные на пирожковые тарелки, и кофейные чашки емкостью 75—100 см³ вместе с блюдцами и кофейными ложками. Поставив поднос на подсобный стол, официант берет ручку турки левой рукой через ручник и острым концом чайной ложки (в правой руке) на кофе отделяет пенку. Осторожно вращая ложку, собирает на нее пенку и поднимает над туркой.левой рукой переливает половину кофе в чашку, затем взбалтывает турку (чтобы поднялась гуща) и переливает остальную часть кофе в чашку. Сверху в чашку осторожно кладет пенку из ложечки. Ставит чашку с кофе с правой стороны правой рукой. С кофе по-восточному подают охлажденную воду в стакане или стопке. Иногда кофе подают непосредственно в турках, поставив

предварительно кофейную чашку перед посетителем. Если кофе сварен в одной турке на несколько порций, то сначала равномерно раскладывают по чашкам пенки, а затем разливают кофе (рис. 27).

Кофе с молоком или сливками. Кофе, приготовленный вместе с молоком (сливками) и сахаром, подают в чашках емкостью 150—200 см³ с блюдцами и чайными ложками так же, как и кофе черный.

Кофе по-варшавски. Приготавливается на топленом молоке или сливках. При подаче в кофе кладут молочные пенки. Подают в чашках емкостью 200 см³ с блюдцами и чайными ложками или в стаканах с подстаканниками (также на блюдцах) и с чайными ложками. На стол ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе северный. Крепкий черный кофе подают на стол в чашках с блюдцами или в кофейнике, предварительно поставив чашку перед гостем. Отдельно подают топленое молоко с пенкой в молочнике и мелко наколотый сахар — в сахарнице или креманке.

Кофе по-венски — крепкий, сладкий черный кофе со взбитыми сливками. Сливки можно положить при отпуске непосредственно в кофейную чашку или же подать отдельно в креманке, тогда ее ставят справа.

В остальном техника подачи кофе в глянсе такая же.



Рис. 28. Подача кофе в глянсе такая же.

Кофе в глянсе (с мороженым). Крепкий, сладкий черный кофе подают охлажденным. Наливают в конические стаканы емкостью 250 см³, бокалы или фужеры. При отпуске сверху кладут шарик сливочного мороженого.

Бокал или стакан ставят на пирожковой тарелке перед посетителем, на тарелку справа кладут

чайную или десертную ложку (для мороженого) и соломку (для кофе) — слева или за стаканом, рис. 28.

Какао и шоколад. Подаются преимущественно в горячем виде. Готовят с добавлением молока и сахара. Иногда подают охлажденными с добавлением мороженого или взбитых сливок. Техника подачи та же, что и соответствующих видов кофе.

Прохладительные напитки. Готовят и подают преимущественно в летнее время. Подают в фужерах, бокалах, конических и цилиндрических тонких стаканах, которые ставят на пирожковую тарелку. Справа кладут соломку. Прохладительные напитки, особенно фирменные, можно ставить на стол в кувшинах, как заранее до прихода гостей, так и по их заказу. В них добавляют кусочки пищевого льда.

Горячие напитки с вином. Глинтвейн готовится из красного вина с добавлением сахара, пряностей и коньяка. Грог — горячий напиток из коньяка (или рома) и сахара, разбавленный кипятком. Сбитень готовится из чая с добавлением меда, коньяка и пряностей. Рекомендуют при подаче блинов. Пунш — горячий напиток (может подаваться и холодным) с добавлением коньяка или ликера, сахара и лимона.

Как правило, горячие напитки рекомендуют в холодное время года. Подают в стаканах с подстаканниками, поставленными на блюдце.

Холодные напитки с вином. Крюшон — напиток из смеси вин и сахарного сиропа, фруктов или ягод. Пунш — если это холодный напиток — приготавливают с добавлением ликера или коньяка, лимонного сока и сахара. Коктейли — холодные напитки из смеси коньяка, ликеров, виноградных вин с добавлением лимонного сока, сахарного сиропа и консервированных фруктов.

Подают прохладительные напитки, как правило, в высоких креманках или фужерах. При подаче добавляют кусочки пищевого льда или подают лед отдельно в салатнике. Холодные напитки рекомендуются в основном в жаркое время года, но также пользуются значительным спросом осенью и зимой, как тонизирующие, возбуждающие аппетит. Холодные напитки можно рекомендовать к фруктам, сладостям.

Рекомендации и подготовка к подаче спиртных и безалкогольных напитков

Существуют определенные правила рекомендации спиртных напитков к блюдам и закускам. Правильным подбором вин можно добиться приятного сочетания напитка и блюда, выявить наиболее полно вкусовые качества того и другого, и наоборот, неправильным — испортить вкус безупречно приготовленного блюда и отличного вина. При приеме заказа официант должен прежде всего учитывать желание гостя, а при необходимости рекомендации придерживаться следующих правил.

Ко всем закускам, и особенно острым (соления, маринады), рекомендуются охлажденные до 10° С водки: «Особая», «Московская», «Столичная», «Российская» и др., а также горькие настойки — «Охотничья», «Старка», «Зверобой», «Зубровка». Для подачи водки и настоек стол сервируют водочными рюмками емкостью до 50 см³.

К неострым закускам (особенно для женщин) можно рекомендовать крепкие вина — портвейны, Мадеру, Херес. Для их подачи используют мадерные рюмки емкостью 75 см³. Крепкие вина к закускам подают охлажденными, как и водку.

К легким закускам из рыбы и морепродуктов можно рекомендовать белые столовые вина типа Цинандали, Гурджаани, Цоликаури, Рислинг и др. Наливают белые столовые вина в рейнвейные рюмки емкостью 100 см³. Белые столовые вина к рыбным закускам должны быть охлажденными до 10—12° С.

К мясной гастрономии — окороку, колбасам, ветчине — можно рекомендовать красное столовое вино — Саперави, Каберне, Гамза, Алушта и др. Красные столовые вина к мясным закускам подают в лафитных рюмках емкостью до 120 см³.

Рекомендовать вино к первым блюдам не принято, но если посетитель все-таки желает заказать его с супом, то следует предложить крепленое вино типа мадеры, хереса, портвейна. Наливают вино в рюмку емкостью 75 см³ (мадерную). Температура вина может быть комнатной.

К горячим закускам можно рекомендовать крепкие вина комнатной температуры. Кроме того, к рыбным закускам можно предложить столовые белые вина, к мясным из птицы, дичи — красные столовые вина. Вина подают в соответствующих рюмках, слегка охлажденными (до 12—18° С).

Ко вторым горячим блюдам из рыбы и морепродуктов рекомендуются белые сухие или полусухие вина. Кроме уже упомянутых можно подавать Тибани, Сильванер, Семильон, Алиготе, Фетяска, Ркацители, Кокур и др. Их наливают в рейнвейные рюмки и подают слегка охлажденными. Эти же вина рекомендуют к блюдам из домашней птицы (кур, индеек).

К блюдам из мяса и дичи рекомендуются красные сухие вина: Телиани, Мукузани, Матраса и др. Красные сухие вина наливают в лафитные рюмки. Подают их комнатной температуры, а в зимнее время подогревают до 30° С.

К домашней птице можно рекомендовать как сухие красные вина, так и крепленые — портвейны красные Алушта, Таврический, Крымский, Таврида, Ливадия, Массандра, мадеру и херес различных марок. К птице и дичи можно рекомендовать сухое и полусухое шампанское, а также белое столовое вино.

С овощными блюдами — цветной капустой, фасолью, спаржей, артишоками, фаршированными овощами и грибными блюдами — хорошо сочетаются полусладкие вина: Цхавели, Твиши, Тетра, Борзак, Шато-Икем, Псоу, Ахмета и др. Их подают слегка охлажденными (до 15—18° С) в рейнвейных рюмках.

К сладким блюдам и фруктам подают десертные вина: Мускаты, Токай, Салхино, Лидия, Южная ночь, Кагор, Шемаха и др. Их подают охлажденными до 10—12° в рюмках емкостью 75 см³.

К фруктам, конфетам, сладостям рекомендуется полусладкое, сладкое и мускатное шампанское, его подают охлажденным до 8—10° С в бокалах емкостью 120-150 см³.

Шампанское хорошо сочетается с неострым сыром, миндалем, фисташками и другими орехами, шоколадом, мороженым, кондитерскими изделиями. Оно считается праздничным вином. С шампанского начинается обслуживание свадеб, юбилеев. Оно создает торжест-

венную обстановку, радостное приподнятое настроение.

К черному кофе подают коньяки и ликеры. Марочные вина рекомендуется подавать в бутылках. Наливают их в коньячные или ликерные рюмки на подсобном столе или непосредственно перед гостем справа в заранее поставленную рюмку. Температура подачи — комнатная.

Заказанные вина необходимо подавать одновременно с соответствующими закусками и блюдами или сразу же после того, как они поставлены на стол.

Бутылки с металлическими «кронен-пробками» открывают специальным ключом. Бутылки с корковыми пробками — штопором. Если поверх пробки имеется металлический капсюль или колпачок, его снимают при помощи ключа или ножа. Капсюль или колпачок надрезают ножом чуть ниже горлышка бутылки, примерно на 0,2—0,5 см, и оставляют, не срывая, так как он является частью оформления бутылки. Надрезав колпачок и откинув его, протирают горлышко бутылки и наливают напиток. Если под колпачком имеется корковая пробка, в нее по центру (не насквозь) ввертывают штопор. Ввернув штопор более чем наполовину, пробку вытаскивают правой рукой, а левой держат бутылку на уровне груди. Удалив пробку, горлышко бутылки снова протирают салфеткой и наливают вино.

Официант должен быть внимательным при получении бутылок с напитками из буфета и следить за тем, чтобы этикетка соответствовала заказанному напитку, бутылка, этикетка и пробка были чистыми. Этикетки бутылок должны иметь штамп ресторана. При получении напитков в графинах, необходимо следить за соответствием заказу наименования напитка и емкости посуды.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Непосредственному обслуживанию гостей в ресторане предшествует тщательная подготовка к работе торгового зала и личная подготовка официантов,

Подготовка торгового зала заключается в ежедневной уборке полов, удалении пыли, протирании мебели и оборудования. При уборке торгового зала придерживаются определенной последовательности; если пол требует влажной уборки, то вначале удаляют пыль с мебели, оборудования. При пользовании пылесосом вначале убирают пол, а затем удаляют пыль. Особое внимание уделяют уходу за декоративными растениями: их промывают, подрезают засохшие ветки.

Уборка должна быть закончена за 1—2 ч до открытия ресторана с таким расчетом, чтобы официанты могли заранее расставить столы и кресла в нужном порядке, получить посуду, приборы, столовое белье и произвести предварительную сервировку столов.

Необходимо также предусмотреть время для личной подготовки официантов. Одежда официанта — форменный костюм, платье должны быть в безупречном порядке — чистыми, отглаженными, точно подобранными по росту и размеру. Форма у официантов — летняя и зимняя. Она обязательна для ношения только в рабочее время. В ресторане предусматривается специальное помещение для хранения форменной одежды. Обувь должна быть удобной, не стоптанной, начищенной до блеска. Женщины-официантки независимо от сезона должны быть в чулках (капроновых или эластичных) светлых тонов, мужчины-официанты — в черных носках.

Пристальное внимание официанты должны уделять своей прическе: волосы у мужчин — коротко острижены, гладко причесаны, у женщин — тщательно уложены. Прическа как у женщин, так и у мужчин может быть фиксирована лаком.

Официанты обязаны постоянно следить за чистотой рук. Ногти должны быть коротко острижены, покрыты бесцветным или бледно-розовым лаком. Не рекомендуется пользоваться крепкими духами, курить. Официантки не должны носить на работу колец, браслетов, сережек, бус и т. д. Применение косметических средств должно быть умеренным.

Перед началом работы официанты проверяют наличие необходимых принадлежностей: книжки счетов в жестком переплете, карандаша, штопора, ключа для металлических пробок.

У официанта всегда должны быть с собой спички, чтобы посетители могли закурить.

Для окончательной проверки готовности официантов к обслуживанию метрдотель ресторана ежедневно проводит проверку «пятиминутку». На этом коротком совещании не только проверяют готовность официантов к обслуживанию, но и знакомят их с особенностями меню, замечаниями посетителей и администрации, сделанными предыдущей смене, и т. д.

Обслуживание в ресторане складывается из следующих основных элементов: встреча и размещение посетителей; прием заказа; выполнение заказа; подача заказанных блюд или напитков и расчет по окончании обслуживания.

Гостей при входе в торговый зал встречает метрдотель, а при его отсутствии — бригадир или официант. Вошедших приветствуют и приглашают пройти в зал к свободным столам. Встречающий должен идти впереди, указывая дорогу. У стола гостей приветствует официант, помогает им сесть, а затем предлагает меню (рис. 29).

При приеме заказа меню подается с левой стороны в раскрытом виде. Подавать меню и начинать обслуживание следует с женщины, а если их несколько — со старшей по возрасту. Если за столом только мужчины, то предпочтение отдается также старшему по возрасту, а у военных — старшему по званию. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда и отходит на некоторое время в сторону, чтобы дать возможность гостям ознакомиться с ассортиментом блюд. После того как гости ознакомились с меню (папка закрыта, отложена в сторону), официант должен подойти к столу (лучше с правой стороны) и принять заказ. Для этой цели должны быть подготовлены книжка счетов, карандаш или шариковая ручка. Если счет выписывается в двух экземплярах, то официант должен запастись копировальной бумагой (по форме счета). В настоящее время широко применяются бланки счетов с корешками под одним номером. На корешке указывается фамилия официанта, сумма счета, дата и подпись метрдотеля. Такие счета заполняют в одном экземпляре. Счет предъявляют посетителю, а корешок от счета остается у официанта для отчета.



Рис. 29. Так предлагают меню

При приеме заказа стоять нужно прямо, не облачиваясь на стол или спинку стула. Если посетители затрудняются в выборе блюд, следует прийти им на помощь, учитывая время дня и индивидуальные особенности посетителей: возраст, пол и т. д. При рекомендации тех или иных блюд можно тактично осведомиться о вкусах гостя.

По просьбе посетителей официант должен дать краткую характеристику блюда, напитка. Принимая заказ, необходимо уточнить наименование блюд или напитков, например: салат — овощной, мясной, рыбный и т. д.; солянка — рыбная, мясная, жидкая или на сковородке; икра — зернистая, паюсная, кетовая, кабачковая; кофе — черный, с лимоном, с молоком и т. д., а также количество порций, способ приготовления, степень прожаренности и т. д. Официант должен предупредить гостя о времени изготовления блюд, особенно порционных.

Заказ аккуратно, разборчиво записывается в книжке счетов, которая является документом строгой отчетности. Ее получают под расписку у метрдотеля, каждый

бланк счета имеет свой номер. Испорченные бланки официант возвращает метрдотелю, аннулируя их. Прежде чем принимать заказ, на бланке проставляют дату, номер позиции. В случае, когда по каким-либо причинам необходимо вычеркнуть блюдо, это делается аккуратно тонкой чертой, а затем заверяется подписью метрдотеля.

Приняв заказ, следует определить последовательность его выполнения, чтобы исключить ненужные хождения. Официант должен продумать, когда заказать на производстве закуску и блюда, когда получить буфетную продукцию, какая посуда и в каком количестве необходима для получения блюд и подачи их гостям. Выполняя заказ вновь пришедших гостей, не следует забывать о тех, которые пришли раньше. Уходя из торгового зала, захватывают с собой использованную ненужную посуду, приборы.

Обычно обслуживание осуществляется по такой схеме: от стола официант направляется в сервизную для того, чтобы подобрать посуду для холодных блюд и закусок. Получив посуду, официант приносит ее в холодный цех, где передает марочнице заказ на холодные закуску и блюда и оставляет для них посуду. Затем направляется в горячий цех и заказывает горячие блюда, после чего пробивает чеки на кассовом аппарате для получения буфетной продукции. Предварительно официант должен проверить, имеются ли заказанные продукты в буфете и цены на них.

С чеками на буфетную продукцию официант заходит в сервизную и получает необходимую посуду, а затем идет в буфет. Следует отметить, что большими подносами официанты пользуются только для переноса блюд, напитков, изделий к подсобному столику или серванту, на котором размещают их, а затем перекладывают, оформляют и подают в соответствующей посуде на стол посетителям.

Ставить поднос на обеденный или банкетный стол и подавать гостям с большого подноса не разрешается (рис. 30).

В первую очередь подают безалкогольные напитки, затем хлеб, табачные изделия. Напитки в бутылках, графинах, кувшинах приносят к подсобному столу на подносе с салфеткой. Одну бутылку, графин можно

принести в ладони согнутой левой руки (на уровне локтя) на сложенной салфетке. Бутылки с водой, пивом, квасом откупоривают на подсобном столе, протирают чистой салфеткой горлышки и с разрешения гостей наливают в фужеры (начиная с женщин). Налив напитки в фужеры, бутылки ставят на стол справа за приборами, этикеткой к гостям.

Бутылки с винно-водочными изделиями, не откупоривая,

оставляют на под- Рис.30. Так приносят буфетную продукцию

собном столике или

на торце обеденного стола. Фрукты по желанию гостей могут быть поданы вначале или после вторых блюд. После этого официант идет получать холодные блюда и закуску, предварительно пробив чеки на кухонную продукцию.

Принесенные холодные закуску ставят на подсобный стол, не снимая с подноса, во все блюда кладут приборы для раскладки (из серванта). Чаще всего это ложка и вилка, исключение составляют салаты, для раскладки которых кладут ложки: в однопорционные — десертную, в двух-трех и более — столовую.

Подготовив закуску, подают водку или настойку.

Бутылку предварительно показывают гостю — заказчику, с которого начинается обслуживание, при этом ее держат в левой руке этикеткой наружу, подходят к столу слева и, повернув этикеткой к посетителю, просят разрешения открыть. Открыв и протерев горлышко бутылки, берут ее в правую руку, а в левую — аккуратно сложенную салфетку (на безымянный палец) подходят к гостям с правой стороны и наливают



поочередно каждому. Наливая напитки, следует придерживаться определенных правил, которые позволяют делать это быстро, красиво, не разливая их на скатерть. Горлышко бутылки держат над рюмкой, не касаясь ее, рюмки наливают на $\frac{2}{3}$ емкости; промокнув горлышко салфеткой, переходят к другому гостю (рис. 31, 32).

Налив напитки, официант подает закуски. При подаче официанты должны пользоваться приборами для раскладки — столовыми ложкой и вилкой.

Все блюда держат на ладони левой руки. Во избежание переохлаждения или ожогов, а также для сохранения необходимой температуры пищи под блюдо стелят салфетку или ручник. Концы их должны быть аккуратно подогнутыми, не свисающими. Холодные блюда держат на ладони (через салфетку), поддерживая бортик большим пальцем. Мельхиоровую посуду

Рис. 31. Подача вина на выбор



(с горячими блюдами) подхватывают концом ручника (салфетки) правой рукой. Ручник или салфетку складывают так, чтобы они были не шире 10—12 см. Приподнимая блюдо через ручник правой рукой, левой подгибают концы ручника по длине блюда и ставят на левую руку так, чтобы основной продукт был обращен к гостю. Конец ручника, которым было подхвачено блюдо, расправляют и прикрывают им руку и манжет рукава. Пальцы левой руки прижаты друг к другу, концы

пальцев через салфетку поддерживают блюдо в требуемом положении.

Приступая к раскладыванию блюд, официант берет приборы, переворачивая их так, чтобы вилка была вверх, а ложка вниз. Гарнир и соус перекладывают только ложкой. Окончив раскладку, приборы снова кладут на блюдо, перевернув их в начальное положение.

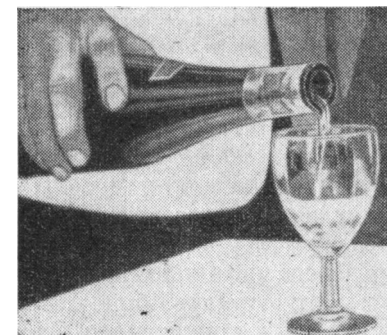


Рис. 32. Так наливают напитки

По желанию гостя блюда с закусками можно ставить на стол, придерживаясь определенного порядка. Масло, икру, закуски с гарниром, соусы в фарфоровых соусниках и салаты ставят с левой стороны, за пирожковой тарелкой. Закуски без гарнира ставят справа. Если на стол ставят несколько закусок, то их размещают на столе справа налево в той последовательности, в которой принято их подавать.

Не рекомендуется при расстановке закусок ставить одну через другую, уже поставленную. Когда на стол ставят одновременно несколько закусок, официант должен предложить гостям помощь в раскладке блюд, а получив согласие, взять блюдо со стола и переложить на закусочные тарелки, начиная с заказчика. В этом случае спиртные напитки также можно налить сразу же, прежде чем поставить блюдо на стол.

Налив напитки и предложив закуски, официант уходит от стола и занимается обслуживанием других посетителей. Однако отсутствие его не должно быть длительным, так как официант не должен допускать, чтобы гости сами обслуживали друг друга. Пока гости за столом, им необходимо наливать воду и вина, раскладывать закуски и блюда, менять использованную посуду и приборы на чистые, следить за порядком, чистотой на столе, вовремя заменять пепельницы. Вначале приносят чистую пепельницу, а использованную, накрыв салфеткой, уносят. Вместе с тем следует

проявлять тактичность и не быть назойливым. Если гости заняты беседой или внимательно слушают концерт, прерывать их не следует.

После подачи закусок и напитков, выдержав определенный интервал, продолжительность которого зависит от времени дня, от вида обслуживания, от того, спешат гости или намерены отдохнуть и т. д., официант идет в раздаточную получать горячие блюда, предварительно захватив необходимую посуду. Горячие блюда официант получает по кассовым чекам, которые отдает марочнице. Расчет за блюда, вес которых не стабилен и колеблется в небольших пределах (карп запеченный, ананас, цыплята табака и т. д.), производится после определения веса блюда в готовом виде, целиком. Об этом посетителей предупреждают заранее.

Самое тщательное внимание уделяется правильности отпуска закусок, блюд, изделий: соблюдению технологии их приготовления, рецептуры, правил оформления и т. д. Для этого официанту необходимо владеть специальными знаниями по кулинарии, знать правила отпуска блюд.

Температура первых блюд, соусов, горячих напитков при отпуске должна быть 72—75°, вторых дежурных блюд — 65°, вторых порционных блюд — 85—90°, холодных блюд, закусок, напитков — 8—12°.

С целью сохранения требуемой температуры при подаче горячих блюд официант приносит с раздаточной на подносе одновременно с блюдами подогретые тарелки. Запас тарелок для этой цели должен храниться в специальных шкафах с подогревом — мармитах.

Готовые блюда официант приносит на подносе и ставит на подсобный стол на виду у гостей. Принеся горячие блюда, официант быстро подготавливает стол для подачи: уносит использованные тарелки и приборы и дополняет сервировку.

Супы официант разливает из мисок или супниц в подогретые глубокие тарелки разливательной ложкой на подсобном столике так, чтобы видел гость. Бульоны прозрачные и пюреобразные супы получают из раздаточной и подают в бульонных чашках.

После подачи первых блюд официант получает в раздаточной вторые блюда, а также производит уборку и досервировку стола. С разрешения гостей официант

перекладывает вторые блюда на подогретые тарелки и подает на стол с правой стороны или вначале расставляет тарелки на стол перед каждым гостем и, взяв блюдо на ладонь левой руки, обносит гостей, подходя к каждому с левой стороны.

Ставить металлическую посуду перед гостем не разрешается. Исключение составляют сковородки с яичницей-глазуньей, кокотницы, кокильницы с горячей закуской, а также бифштекс по-деревенски, он может быть поставлен на стол в сковородке на таганчике. Вся остальная посуда как с холодными, так и с горячими блюдами, если ими не обносят гостей и не раскладывают их на тарелки на подсобном столике, ставится справа за ножами, и гость сам при помощи приборов для раскладки (ложки и вилки столовых) кладет себе блюдо. Подав и разложив вторые блюда, официант предлагает и наливает вина.

В процессе обслуживания — во время подачи холодных блюд и закусок, а также горячих блюд — официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда. Основная задача его — сбор использованной посуды и приборов и замена их — чистыми.

При обслуживании одного гостя замена использованных тарелок и приборов на чистые производится так: на подсобном столике подготавливают чистую тарелку, кладут на нее нож и вилку, закрепляя их (лезвие ножа вставляют между зубцами вилки); при этом следят, чтобы нож был справа, а вилка слева на тарелке. Затем официант проверяет, закончена ли еда предыдущего блюда. Обычно гости кладут использованные приборы на тарелку параллельно или скрещивая их.

Взяв чистую тарелку с подготовленными приборами в правую руку, официант подходит к столу и левой рукой слева снимает использованную тарелку с приборами, а правой справа ставит чистые. При групповом обслуживании один официант собирает использованные тарелки и приборы, а другой ставит чистые (рис. 33). Закончив сбор тарелок, левой рукой ставят нижнюю тарелку с приборами вверх стопки и всю стопку несут двумя руками на подсобный стол.

После того как поданы вторые блюда и напитки налиты к ним, официант готовится к подаче десерта.

Десертные блюда получают и подают преимущественно в креманках, которые ставят на пирожковые или десертные тарелки. Перед креманкой ручкой вправо кладут десертную или чайную ложку. К фруктам подают десертные тарелки и фруктовые приборы. Фрукты рекомендуется подавать после сладких блюд, а при отсутствии сладких — после вторых горячих блюд.

Получив десертные блюда, официант приносит их на подсобный столик, подготавливает к подаче, а затем быстро убирает с обеденного стола всю использованную и освободившуюся посуду, приборы, а также (с разрешения заказчика) оставшуюся закуску, хлеб, специи. Со скатерти сметаются крошки специальной щеткой в совок.

К десертным блюдам, фруктам подают шампанское, полусладкие или десертные вина. Их предварительно охлаждают в холодильниках. Если шампанское приносят на стол до подачи десерта, фруктов, то его охлаждают в специальном мельхиоровом ведречке. Бутылку обкладывают льдом и покрывают салфеткой, оставляя свободной верхнюю часть бутылки. Подав десерт, с разрешения гостя откупоривают бутылку и наполняют шампанским бокалы. Откупоривание шампанского требует осторожности и специальных навыков. Горлышко бутылки покрывают чистой салфеткой и берут

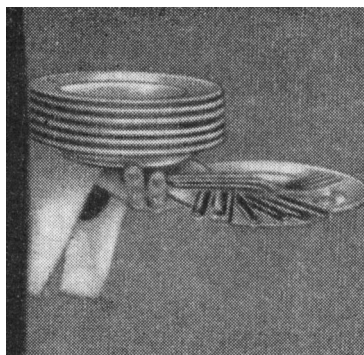


Рис. 33. Так собирают использованные тарелки и приборы

в правую руку. Бутылку держат в вертикальном положении, прижимая большим пальцем пробку через салфетку. левой рукой осторожно раскручивают проволочную оплетку (уздечку) и снимают ее совсем. Слегка наклоняя бутылку, левой рукой осторожно, сдерживая напор газа и постепенно выпуская его, вынимают пробку. Нельзя

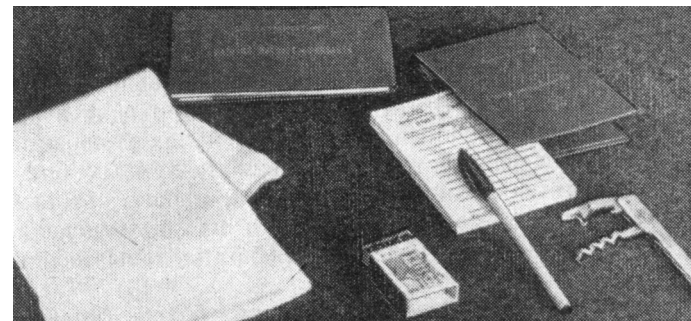


Рис. 34. Необходимые принадлежности официанта

допускать хлопков и «выстрелов», выбрасывания пены, так как это мешает гостям, может испортить их платье, скатерть и т. д. Во избежание этого шампанское должно быть достаточно охлажденным.

После подачи десерта официант получает и подает горячие или холодные напитки: кофе, чай, коктейли, освежающие напитки.

Подав кофе, чай, официант должен спросить, не будут ли гости дополнительно заказывать что-либо, а затем подсчитывает общую сумму счета. Таксировка счета (подсчет суммы за отдельные закуски и блюда путем умножения цен на количество порций, бутылок и т. д.) производится официантом заранее, в свободное от обслуживания время. Проставив общую сумму, официант подписывает счет и помечает дату.

Счет подается с разрешения посетителя или по его просьбе. Верхний бланк счета кладут на маленький поднос или пирожковую тарелку, цифрами вниз. Подавать счет следует мужчине; если за столом только женщины или только мужчины — то заказчице или заказчику. Получив деньги, официант называет сумму и при необходимости подает на подносе или пирожковой тарелке сдачу.

Прогрессивные формы обслуживания. В практике работы ресторанов применяются различные формы обслуживания, позволяющие увеличить количество

посетителей, повысить культуру обслуживания населения.

Для посетителей, имеющих ограниченный запас времени, практикуется отпуск обедов в дневное время по ценам столовых. В эти часы многие приходят в рестораны в свой обеденный перерыв. В целях ускорения обслуживания разрабатывается меню дежурных блюд с ограниченным количеством закусок, первых, вторых и сладких блюд, которые меняются по дням недели. Во многих ресторанах реализуются комплексные обеды определенной стоимости.

Хлеб, закуски и некоторые сладкие блюда (кисели, компоты) заранее выставляют на столы. Закуски предварительно раскладывают в закусочные тарелки. Первые блюда подают в бульонных чашках или приносят в зал в многопорционных фарфоровых супницах и переливают на подсобных столах, поставленных вблизи обеденных.

При таком обслуживании несколько упрощается сервировка: на столы ставят только пирожковую тарелку, кладут столовые приборы, ставят фужеры. Используются бумажные салфетки.

В некоторых ресторанах с целью ускорения обслуживания организуются залы-экспресс. Такой зал обычно рассчитан на 50—60 мест. Для посетителей разрабатывается меню комплексного обеда. Каждый официант обслуживает по 5 четырехместных столиков, заранее пробивает чеки на комплексные обеды. Как только посетители сядут за столы, официанты быстро приносят заранее полученные закуски и вслед за тем подают горячие блюда. Для доставки блюд в зал, а также для сбора использованной посуды используют двухъярусные тележки; в верхней части тележки размещают подготовленные к подаче блюда, в нижней — использованную посуду.

При отсутствии тележек вторые блюда приносят в зал на подносах в овальных блюдах по 10—12 порций одновременно. Их ставят на подсобный стол, а затем раскладывают по тарелкам (подогретые тарелки приносят стопкой заранее).

После подачи вторых блюд (сладкие выставляют заранее) официант собирает использованную посуду и рассчитывается с посетителем.

Для обслуживания в залах-экспрессах удобен бригадный (звеньевой) метод. В зале на 50—60 мест работают три официанта. Один из них (бригадир) постоянно находится в зале. Он принимает гостей, подает холодные и сладкие блюда, дает указания о подаче первых и вторых блюд, помогает собирать использованную посуду и подготавливать столы к подаче очередных блюд, а по окончании обслуживания рассчитывается с гостями. Два других официанта доставляют горячие блюда в зал, собирают и уносят использованную посуду и т. д.

Для ускорения обслуживания иногда организуют стол-экспресс. В торговом зале выставляют столы и подготавливают их как фуршетные. На столы ставят разнообразные холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кондитерские изделия. Официанты подают только горячие блюда или скомплектованные обеды (первое и второе). Удобны столы с вращающейся центральной частью. Она установлена на подшипниках и приподнята над неподвижной частью стола на 9—10 см. Остальная часть стола неподвижна. Ширина ее может быть 35—40 см. Диаметр стола 3—4 м. И вращающаяся и неподвижная часть стола покрываются пластиком или специальным лаком.

Количество мест за столом 20—30. На центральную часть стола выставляют закуски, холодные и сладкие блюда, кондитерские изделия. Заняв место, посетители могут выбрать то или иное блюдо, повернув центральную часть стола специальной ручкой. На неподвижной части стола напротив кресла для каждого посетителя ставят закусочную тарелку, на которую кладут салфетку, а также нож и вилку (закусочные). Как только посетители выберут закуску, к ним подходят официанты и предлагают горячие блюда. По окончании обслуживания производится расчет.

ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ

Обслуживание банкетов поручают квалифицированным опытным официантам, обладающим специальными знаниями и профессиональными навыками.

Обязательным условием таких мероприятий является четкость, ритмичность, слаженность в работе, высокая культура обслуживания.

Банкет с полным обслуживанием официантами

Такие банкеты, как правило, организуются для официальных лиц. Для приглашенных накрывают стол, сервируют его тарелками, приборами, рюмками, украшают цветами, а предусмотренные по меню напитки, закуски и блюда подают официанты. В меню обычно включают небольшое количество холодных закусок (полными порциями), горячую закуску, 2—3 горячих вторых блюда, десерт и кофе. Банкет-обед включает первые блюда.

Банкетные столы должны быть шириной не менее 1,5 м, а по длине — из расчета 80 см на каждого гостя, но не более 10 м, так как длинные столы труднее обслуживать. Банкетный стол, как правило, составляют из нескольких одинаковых по высоте и ширине столов. Их выравнивают, проверяют на устойчивость и застилают специальной банкетной скатертью так, чтобы по оси стола проходила четко заглаженная середина. С краев стола скатерть спускают на 20—30 см, с торцов — на 25—35 см. Края и углы скатерти должны быть хорошо отглажены. Если крышки столов не имеют специального мягкого покрытия, то составленные столы предварительно покрывают фланелью, а потом застилают скатертью. В случае, когда банкетных столов более двух, один из них можно поставить перпендикулярно другим в виде буквы «Т», «П», «Ш». Тогда скатерть на этом столе со стороны зала спускают ниже (10 см до пола).

Сервировка. После покрытия столов скатертями приступают к их сервировке. Все необходимое получают и подготавливают заранее. Для удобства посуду, приборы можно расставлять на специальном столе, который по окончании сервировки убирают.

Сервировку начинают с подстановочных тарелок. Их берут стопками по 5—7 шт. в левую руку, а правой ставят на стол. Первую ставят строго по центру, на расстоянии 2 см от кромки стола. Затем по обе сто-

роны на расстоянии 80 см ставят остальные тарелки по количеству, предусмотренному планом рассадки гостей. На противоположной стороне тарелки ставят симметрично уже расставленным.

Ориентиром для расстановки мелких столовых тарелок могут служить предварительно расставленные с равными интервалами в 20—25 см кресла. В центре стола, где предусматриваются места для устроителей банкета и почетных гостей, интервалы между тарелками могут быть больше. При расстановке тарелок их не ставят над ножками стола, так как это может помешать сидящим.

На мелкие столовые тарелки ставят закусочные (по одной). Затем раскладывают приборы: столовые, рыбные и закусочные. Их несут на подносе с салфеткой в левой руке и раскладывают, начиная от мелкой столовой тарелки: справа кладут ножи, лезвием к тарелке, слева — вилки зубцами вверх. Ручки всех приборов должны быть на одной линии от края стола — 2 см. Если в меню банкета включены первые блюда, то справа между закусочным и рыбным ножом кладут бульонную (десертную) ложку углублением вверх. На таких банкетах первые блюда (бульоны или заправочные супы с мелко нарезанным гарниром) подают в бульонных чашках. Десертный прибор кладут сразу за столовой мелкой тарелкой или справа над приборами, предусмотрев место для рюмок и фужера. Индивидуальный нож для масла кладут на край пирожковой тарелки параллельно остальным приборам, лезвием влево, лопаточку для икры — справа, правее закусочного ножа, углублением вверх.

Слева над вилками ставят приборы со специями: соль и перец вместе — на линии хрустала, через один прибор. Соль ставят левее перца. На стол могут быть поставлены пепельницы. Их ставят слева, против вилки, через прибор, там, где нет специй. Сигареты могут быть рядом с пепельницами, в специальных пепельницах, мундштуком вниз, или в открытых пачках. Рядом с сигаретами кладут спички. В связи с тем что по этикету за столом курят только после десерта, пепельницы можно не ставить на стол заранее.

После раскладки приборов ставят стеклянную или хрустальную посуду — фужеры, рюмки. Расстановку

можно делать с подноса, его предварительно застилают полотняной салфеткой и ставят рюмки по видам (так, чтобы удобно было брать); иногда рюмки, фужеры берут между пальцами левой руки так, чтобы они были емкостью вниз, а правой рукой расставляют их.

Фужер ставят напротив лезвия столового ножа, правее его, а рядом или наискось — рюмки для вина — лафитную, рейнвейную, мадерную, водочную. Если рюмок больше трех, целесообразно ставить их в два ряда, причем во втором ряду — более высокую рюмку для сухого вина и левее — бокал для шампанского. Бокалы и рюмки должны быть расставлены симметрично. Все фужеры — на одной линии. Рюмки, предназначенные для одного вина (при расстановке наискось), должны быть также на одной линии. При сервировке банкетного стола коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят, их подают налитыми, непосредственно к кофе. Если к закускам предусмотрен коньяк, его наливают в водочную рюмку. Следует заметить, что к закускам подаются ординарные коньяки. К рыбным закускам коньяк не рекомендуется.

На банкете могут быть предусмотрены карточки-меню для каждого участника. Они должны быть отпечатаны типографским способом с указанием названия банкета (завтрак, обед или ужин), особенностей обслуживания. На банкетах с приглашением гостей из различных стран карточки меню печатаются на нескольких языках. Их кладут слева за пирожковой тарелкой. Справа, перед прибором гостя, иногда размещают небольшие карточки с указанием фамилии гостя, его инициалов, а иногда и звания. Это помогает им быстрее найти место за столом.

Заканчивают сервировку салфетками, которые ставят на закусочные тарелки в виде колпачка, цветка, ракеты.

Банкетный стол украшают живыми цветами, которые ставят на одинаковом расстоянии друг от друга. Удобны вазы с наколками, удерживающими стебли цветов в нужном положении. Нередко банкетный стол украшают, укладывая цветы на скатерть стола, по центру. Выкладывают дорожку по оси стола из зелени, а по ней симметрично от центра влево и вправо кладут цветы.

Перед приходом гостей подготавливают подсобные столики с запасом посуды, приборов, белья. Загружают тепловые шкафы бульонными чашками, тарелками для подогрева. В последнюю очередь на стол ставят хлеб и выпечные изделия — кулебяки, расстегаи, а также тосты — на пирожковых тарелках.

При обслуживании банкетов официанты предварительно должны быть ознакомлены с планом рассадки приглашенных гостей согласно этикету и пожеланиям организаторов банкета. В аванзале иногда выставляют схему размещения гостей за банкетным столом. Самым почетным за столом считается место справа от хозяйки приема-банкета, вторым — справа от хозяина. Допустим и порядок (по предварительному согласованию), когда хозяин и хозяйка занимают места с торцов стола и обслуживаются в последнюю очередь.

Обслуживанию за столом на таких банкетах предшествует подача аперитива. В аванзале официанты подают на подносах крепленые, полусладкие и сухие вина, соки, коктейли, летом — воды, пиво и другие напитки в рюмках, бокалах, предварительно наполненных в подсобном помещении. Кроме напитков, могут быть поданы легкие закуски — канапе, сэндвичи и т. д. На столиках в зале сбора гостей могут быть выставлены соленый миндаль, орешки. На эти же столы ставят пепельницы, сигареты, спички.

Подавать аперитив удобнее на небольших подносах. Для обеспечения устойчивости их застилают полотняной или бумажной (из плотной, но мягкой бумаги с тисненым рисунком) салфеткой по форме подноса. Рюмки наливают на $\frac{2}{3}$ емкости и устанавливают таким образом, чтобы высокие были в центре подноса, низкие — по краям. Расстояние между рюмками предусматривается не менее 3 см с тем, чтобы удобно было их брать.

Закуски подают на круглом блюде, покрытом салфеткой (края не должны свисать), одновременно с напитками. Сбор использованных рюмок можно поручить третьему официанту, который следует с пустым подносом за официантами, подающими напитки и закуски. Если количество гостей невелико, использованную посуду могут собирать с подсобных столиков

обратном пути официанты, подающие напитки и закуски.

Собравшихся гостей по окончании подачи аперитива приглашают в зал, где накрыты столы. Подача закусок, блюд и напитков за столом осуществляется официантами попарно из расчета два официанта на 6—8 гостей. Один из официантов подает блюда, другой — напитки. Для удобства в работе желательно, чтобы официанты, подающие блюда, были среднего роста, а подающие вина — высокого. Каждый официант должен знать, в каком секторе стола он работает, кого обслуживает, очередность обслуживания гостей и последовательность в подаче блюд, напитков, предусмотренных меню.

Расчет количества необходимой посуды для такого банкета производится соответственно количеству официантов. В связи с тем что обслуживание начинается одновременно и должно быть синхронным, официанты обязаны следить за теми, кто работает напротив и рядом. Возглавляет обслуживание метрдотель. Все этапы обслуживания начинаются по его сигналу: одновременный выход к столу (замыкают выход те официанты, которые обслуживают ближний к входу в зале сектор), подача закусок, вин, смена посуды, приборов, подача горячих закусок, блюд и вин к ним, подача десерта и т. д. Метрдотель заранее оповещает официантов о ходе обслуживания и назначает бригадира, по которому равняются остальные.

Обслуживание банкета. Залогом успешного обслуживания банкета является его тщательная подготовка. Метрдотель заранее должен составить заявку на посуду с учетом меню, количества гостей и официантов, а также заявку на буфетную продукцию с указанием количества и емкости бутылок. Он рассчитывает количество посуды, приборов, рюмок, бокалов и т. д., необходимое для сервировки и обслуживания, и передает эти сведения в сервизную с тем, чтобы заранее подготовить все необходимое.

Ниже приведено примерное меню банкета на 24 приглашенных, а также формы заявки на блюда, закуски, буфетную продукцию и расчет необходимого количества посуды.

МЕНЮ БАНКЕТА НА 24 ЧЕЛОВЕКА

- Аперитив. Соки: томатный, виноградный, вишневый.
Вина: полусладкие, крепленые (Барзак, Мадера или Вермут).
Сигары, сигареты, папиросы.
- Холодные закуски. Икра зернистая, расстегаи.
Масло сливочное.
Овощи натуральные.
Лососина, балык с лимоном.
Ассорти «Лесная быль» (из птицы и дичи).
Мусс из индейки с фруктами.
- Горячая закуска. Шампиньоны в сметане.
- Супы (на выбор). Бульон с пирожком.
Суп-крем из цветной капусты.
- Вторые горячие блюда. Форель в шампанском.
Филе фазана с вареньем.
- Десерт. Пломбир.
Фрукты.
- Горячий напиток. Кофе черный (сладкий).
Хлеб. Черный и белый.
- Винно-водочные изделия. Водка столичная.
Вино белое сухое (Цинандали).
Вино красное сухое (Бордо).
Шампанское.
Коньяк армянский 5 звездочек.
Вода минеральная.
Вода фруктовая.

Заявка на производство к банкету «27»/II 1972 г.

Время готовности 18.00

Наименование закусок и блюд	Количество порций		Количество блюд	Посуда
	общее	в одном блюде		
Икра зернистая	12	3	4	Икорницы
Расстегаи	24		4	Тарелки пирожковые
Масло сливочное	24	6	4	Тарелки пирожковые
Помидоры свежие	по 24	{12	4	Вазы или блюда фарфоровые круглые
Огурцы свежие		6	4	Блюда фарфоровые овальные
Лососина с лимоном	24			

Расстегаи раскладывают непосредственно перед началом банкета на пирожковые тарелки, а приложки-перед подачей бульона.

Продолжение

Наименование закусок и блюд	Количество порций		Количество блюд	Посуда
	общее	в одном блюде		
Ассорти «Лесная быль»	24	6	4	Блюда фарфоровые овальные
Мусс из индейки	24	6	4	Блюда фарфоровые овальные
Шампиньоны в сметане	12	1	24	Кокотницы металлические, тарелки пирожковые
Бульон с пирожком	15	1	15	Чашки бульонные с блюдцами
Суп-крем	15	1	15	Чашки бульонные с блюдцами
Форель в шампанском и т. д.	24	6	4	Блюда металлические овальные

¹ Горячая закуска подается в двух кокотницах.

Заявка в буфет к банкету 27/II 1972 г.

Время готовности 15.00

Наименование	Единица измерения	Количество		
Водка столичная . . .	Бутылка 0,5	3		
Вино белое сухое Цинандали .			» 0,75	3
Вино красное сухое Бордо . . .			» 0,75	3
Шампанское			» 0,75	3
Коньяк армянский 5 звездочек	> 0,5	2		
Вода минеральная	» 0,5	16		
Вода фруктовая	» 0,5	8		
Яблоки	кг	3		
Апельсины			3	
Соки: томатный	Бутылка 0,5	2		
виноградный			» 0,5	2
вишневый			» 0,5	2
Вина: Мадера или Вермут			» 0,5	1
Барзак	» 0,5	1		

Заявка в сервизный буфет на посуду и приборы к банкету 27/II 1972 г.

Наименование посуды, приборов, рюмок	Количество
Икорницы	4
Блюда фарфоровые, овальные шестипорционные	12
для подачи лосося с лимоном	4
для подачи ассорти «Лесная быль»	4
для подачи мусса из индейки	4
Блюда фарфоровые круглые для овощей на 6 порций	4
Тарелки мелкие столовые	72
для сервировки стола	24
для форели в шампанском	24
для филе фазана	24
Тарелки закусочные	72
для икры, рыбных закусок	24
для закуски из дичи	24
для мусса из индейки ¹	24
Тарелки пирожковые	76
для хлеба, расстегаев	24
для масла	4
подстановочные под кокотницы	24
подстановочные под креманки с мороженым	24
Тарелки десертные для фруктов	24
Чашки бульонные с блюдцами	24
Чашки кофейные с блюдцами	24
Кокотницы для подачи шампиньонов	24
Блюда металлические на 6 порций	8
для подачи форели	4
для подачи филе фазана	4
Креманки для подачи пломбира	24
Вазы фруктовые	4
Фужеры	24
Рюмки для белого вина (рейнвейные)	24
Рюмки для красного вина (лафитные)	24
Рюмки водочные	24
Рюмки коньячные (к кофе)	24
Бокалы для шампанского	24
Рюмки мадерные для аперитива	24
Стопки для соков	48
Ножи и вилки закусочные	48
для рыбных закусок и овощей	По 24
для закусок из дичи и птицы	По 24
Вилки кокотные (ложки для горячей закуски или чайные)	24
Ложки десертные для бульонов или супа-крема	24
Ножи и вилки рыбные (для форели)	24

¹ Закуску из дичи и мусс из индейки можно подать, не меняя тарелок и приборов.

Продолжение

Наименование посуды, приборов, рюмок	Количество
Ножи и вилки столовые.	24
Ложки чайные для мороженого .	24
Ложки кофейные	24
Лопаточки икорные	4
Ножи для масла	28
индивидуальные	24
для раскладки масла	4
Ножи и вилки фруктовые	По 24
Ложки и вилки столовые для раскладки блюд	По 24
к овощам	По 4
к лососине	По 4
к ассорти	По 4
к муссу	По 4
к форели	По 4
к филе	По 4
Сахарницы и шипцы для сахара	4
Солонки и перечницы	По 12
Пепельницы, сигаретницы.	По 12
Подносы большие и малые, вазы для цветов сал- фетки, ручники и т. д.	

Для четкости работы метрдотель составляет план расположения банкетных столов с обозначением секторов, их нумерации и закрепленных за ними официантов. Также заранее распределяются и подсобные столы.

В день обслуживания (за 2,5—3 ч) получают буфетную продукцию. После того как закончены все приготовления, за 20—30 мин до начала банкета метрдотель дает указание официантам внести в зал напитки. Бутылки предварительно протирают, очищают горлышки от сургуча и смолки, извлекают корковые пробки и заменяют их временными, пластмассовыми. Бутылки ставят на подсобные столики и накрывают чистыми салфетками. Шампанское, коньяк и ликер заранее в зал не вносят, так как шампанское подают к десерту, перед провозглашением тостов, и оно должно быть достаточно охлажденным (до 8—10°), коньяк и ликер приносят вместе с кофе. Их предварительно не охлаждают.

Непосредственно перед началом банкета метрдотель собирает официантов и объясняет им схему обслуживания — последовательность подачи закусок, блюд, напитков. Официантам, ответственным за подачу закусок и блюд, он напоминает о том, как подавать основное блюдо, соус, гарнир. Официантам, подающим напитки, метрдотель сообщает, кто будет подавать аперитив, а также порядок подачи напитков за столом.

Метрдотель выделяет официантов для уборки и замены использованной посуды во время обслуживания.

Приступая к обслуживанию, официанты, подающие закуски и блюда, заранее в подсобном помещении подготавливают подносы, застывая их салфетками. Затем вносят в подсобное помещение холодные закуски и расставляют их на столы в порядке очередности подачи.

В каждое подготовленное блюдо кладут приборы для раскладки. Как правило, для этой цели используют столовые ложку и вилку. Вилку кладут на блюдо зубцами вниз, а сверху на нее — ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю, концы их выступают за бортик блюда и развернуты вправо.

Икру в икорницах и тарелки с маслом ставят на овальное фарфоровое блюдо с салфеткой. Поставив икорницы с икрой и тарелки с маслом на блюда, официанты готовятся к выходу в зал.

В это время официанты, подающие вина, встречают гостей в зале, помогают им сесть за стол, а затем берут с подсобных столов водку, настойки, воду и наливают их гостям. Официанты, подающие блюда, входят в зал и обносят гостей икрой и маслом. Подходят слева и на закусочную тарелку гостя кладут икру, затем масло, потом они уходят из зала в подсобное помещение, оставляют там посуду из-под икры и масла и подготавливают к подаче следующую закуску — лососину с лимоном.

Официанты, подающие вина, налив напитки, берут в подсобном помещении овощи в вазах и обносят ими гостей. Гости берут овощи руками. Оставив посуду из-под овощей на подсобных столиках, официанты доливают с разрешения приглашенных напитки и следят за порядком на столе.

Официанты, подающие блюда, выходят в зал с лососиной, обносят гостей и уходят, унося освободившуюся посуду.

Вслед за тем официанты, подающие напитки, доливают их гостям и раскладывают на чистые закусовые тарелки приборы таким образом, чтобы потом быстро, используя специальные приемы, расставить и разложить их на столе взамен уже использованных.

Официанты, подающие блюда, входят в зал, собирают использованные тарелки, приборы и уносят их, а официанты, подающие вина, расставляют чистые закусовые тарелки и раскладывают закусовые приборы.

После замены тарелок и приборов официанты, подающие блюда, вносят в зал ассорти из птицы и дичи в овальных блюдах, обносят гостей и затем, захватив освободившуюся посуду, в подсобном помещении подготавливают к подаче мусс из индейки. Официанты, подающие вина, следят за порядком на столе, доливают напитки, а официанты, подающие блюда, вносят очередную закуску — мусс из индейки.

Разложив блюдо, они уходят с освободившейся посудой и в подсобном помещении подготавливают горячую закуску — шампиньоны в сметане. Следует помнить, что холодные и горячие закуски, а также первые блюда в бульонных чашках с блюдцами ставят на подстановочную мелкую столовую тарелку.

Официанты, подающие вина, доливают напитки, а после того, как гости съедят холодную закуску, собирают со стола закусовые тарелки и приборы и оставляют их на подсобном столе.

В это время официанты, подающие блюда, вносят на подносах кокетницы с шампиньонами. По количеству кокетниц на подносе должна быть стопка пирожковых тарелок и такое же количество ложек для горячей закуски или чайных ложек. Они подходят к своему сектору стола и держат подносы так, чтобы официанту, подающему вина (стоящему у стола), было удобно раскладывать закуску.

Официанты, подающие вина, берут с подноса официантов, подающих блюда, пирожковую тарелку, ставят на нее кокетницу ручкой влево, кладут на тарел-

ку перед кокетницей кокетную вилку (или чайную ложку) ручкой вправо, углублением вверх и с правой стороны ставят закуску перед гостем на банкетный стол. При этом официанты уточняют, какой суп затем пожелает выбрать гость. Ответ тут же сообщают официантам, подающим блюда. Затем берут с подсобных столиков тарелки и приборы из-под холодной закуски, ставят их на подносы официантов, подающих блюда, а сами доливают напитки и следят за порядком на столе.

Официанты, подающие блюда, уходят из зала, унося использованную посуду, и подготавливают к подаче супы.

Официанты, подающие вина, убирают со стола посуду из-под горячей закуски и уносят ее из зала. В подсобном помещении они готовятся к подаче супа вместе с другими официантами.

Подачу супа официанты производят вместе. Подающие блюда вносят подносы с бульонными чашками и блюдцами. Чашку ставят ручкой влево, а бульонную ложку кладут перед чашкой ручкой вправо, подходят к столу, поддерживая поднос правой рукой. Официанты, подающие вина, берут с подноса чашки с блюдцами и расставляют их на подстановочные тарелки, стоящие перед гостем. Если к супам полагаются гренки, ватрушки, пампушки или пирожки, то подносы с супами оставляют на подсобном столике и суп (справа) подают только официанты, подающие блюда, а другие в это время (слева) обносят гостей гренками, пирожками и т. д., раскладывают их на пирожковые тарелки.

Подав суп, официанты, подающие блюда, уходят в подсобное помещение, берут подогретые мелкие тарелки (на поднос или стопкой через ручник), вносят их в зал, оставляют на подсобном столике, а сами собирают с банкетного стола чашки с блюдцами, а также подстановочные (мелкие столовые) тарелки и уносят их из зала.

В подсобном помещении официанты готовятся к подаче вторых блюд.

Официанты, подающие вина, расставляют на столе подогретые мелкие столовые тарелки и добавляют в фужеры воду.

Официанты, подающие блюда, вносят в зал рыбное блюдо, обносят им гостей и выходят из зала, готовясь подавать очередное горячее блюдо. Официанты, подающие вина, разливают белое сухое вино Цинандали и доливают воду. Если к блюду полагается соус, то они подают его вместе с официантами, подающими основное блюдо. Одни разносят блюдо, другие сразу же подают соус.

Официанты, подающие блюда, вносят в зал подогретые столовые тарелки и ставят их на подсобные столы. Затем убирают с банкетного стола использованные тарелки и приборы (из-под рыбы) и уносят их. В это время другие официанты расставляют на стол чистые тарелки, доливают воду.

Затем официанты, подающие блюда, вносят в зал очередное блюдо (филе фазана), обносят им гостей и уходят из зала с освободившейся посудой.

Официанты, подающие вина, обносят гостей вареньем (клюквенным, брусничным), затем наливают вино и воду. Официанты, подающие блюда, собирают со стола тарелки и приборы и уносят их из зала, готовя подачу десертных блюд.

Окончательную подготовку банкетного стола к подаче десерта осуществляют официанты, подающие вина: они собирают пирожковые тарелки и при необходимости расставляют десертные тарелки. В рассматриваемом примере этого делать не следует, так как пломбир подается в креманках. Их вносят на подносе официанты, подающие блюда. На поднос, застеленный салфеткой, ставят креманки и по количеству их — пирожковые тарелки стопкой и чайные ложки. Креманки ставят на тарелки, впереди кладут ложки ручками вправо и расставляют перед гостями.

Официанты, подающие вина, входят в зал с откупоренными бутылками с шампанским и наполняют им бокалы. Шампанское можно разлить в бокалы заранее (на подсобном столике, предварительно поставив их на подносы) и подать гостям. Следует учитывать, что при подаче шампанского гости обмениваются тостами, поэтому, подав мороженое, необходимо подождать, пока гости съедят большую часть его, а затем подавать шампанское, иначе, пока произносятся тосты, мороженое растает. Во время обмена приветствиями,

речами в зале остаются лишь немногие официанты, назначенные метрдотелем, остальные должны выйти. Обслуживание в это время прекращается. По окончании речей оставшиеся в зале официанты доливают в бокалы шампанское, подают сигареты, пепельницы, затем убирают с банкетного стола на подсобный креманки из-под мороженого. Официанты, которые вышли из зала раньше, подготавливают десертные тарелки для подачи фруктов, вносят их в зал, расставляют перед гостями и уходят из зала.

Официанты, подающие блюда, входят в зал с фруктами (в вазах) и подают их гостям. Оставшиеся в вазах фрукты ставят на банкетный стол и выходят из зала, захватив посуду из-под мороженого.

В подсобном помещении готовят подачу кофе. На поднос ставят наполненные кофейные чашки и по количеству их — блюдца и кофейные ложки. На этот же поднос ставят наполненные коньяком (ликером) рюмки или бутылку и пустые рюмки. Подавать кофе лучше вдвоем. Один держит поднос, другой с разрешения гостя наливает коньяк (ликер) в рюмку и ставит ее на стол одновременно с чашкой кофе.

Кофейные чашки и ликерные рюмки можно поставить на стол заранее (после того, как уберут десертные тарелки) и одни официанты могут предлагать коньяк или ликер и наливать их в рюмки, а другие, взяв кофейники, наливать кофе в чашки. Гостям, не пьющим кофе, предлагают чай. Его подают в чайной чашке с блюдцем, на которое, ручкой вправо, кладут чайную ложку. Чашку ставят ручкой влево. Лимон к чаю подается отдельно — в розетке, для лимона должна быть специальная двухрожковая, небольшая вилка. Сахар подают в розетке справа.

Если к кофе или чаю подают кипяченое, горячее молоко или сливки, то их по желанию гостей наливают в чашки, а затем сливочки (молочники) ставят на стол.

Добавлять кофе, коньяк, ликер по желанию гостя можно в освободившуюся посуду. Чай, если в чашке остался лимон, наливают в чистую чашку, а использованную (с лимоном) убирают со стола.

При обслуживании банкета для подачи кофе может быть выделен отдельный (кофейный) зал. Он должен

быть расположен рядом с основным, банкетным. Подачу кофе можно организовать в зале, где происходили сбор и встреча гостей.

В кофейном зале заранее подготавливают столы (лучше круглые или овальные) на 6—12 человек.

При возможности организуют отдельные кофейные залы для мужчин и женщин или выделяют для женщин несколько отдельных столов. Оформление помещений должно быть уютным: ковры, мягкая мебель, крышки столов с красивой древесной фактурой (из дорогих пород дерева, покрытых специальным лаком) или с покрытием из синтетических материалов. Расстояние между столами должно обеспечивать свободное передвижение гостей и официантов.

Кофейный стол сервируют десертными тарелками и приборами. Тарелки ставят стопками по 4—6 шт., рядом на салфетку кладут фруктовые приборы. Салфетки для гостей, сложенные валиком, кладут рядом со стопками тарелок. В центре стола ставят вазу с фруктами, под нее можно подстелить кружевную салфетку или обычную, подогнув углы. Вокруг вазы с фруктами размещают на столе конфеты в вазах или коробках, печенье, пирожное, сладкие орешки, сахар. Ближе к краю стола ставят пепельницы, сигареты, спички и т. д.

Кофейный стол можно предварительно сервировать кофейными чашками и-коньячными рюмками. Чашки на блюдцах ручками в левую сторону и ложки ручками в правую сторону кладут в 5—10 см от края стола, перед каждым креслом. Коньячные рюмки ставят за каждой чашкой, чуть правее ее или располагают группами по 3—4 шт. В этом случае бутылки с коньяком можно поставить на стол, предварительно протерев и откупорив их.

Гостям, занявшим место за столом, официанты предлагают кофе, наливая его из кофейников, другие наливают коньяк и ликер в рюмки. Во время подачи кофе официанты должны следить за своевременной уборкой использованной посуды, заменой пепельниц и т. д. В конце обслуживания гостям можно предложить минеральную или охлажденную кипяченую воду, соки.

Банкет с частичным обслуживанием официантами

Это самый распространенный вид обслуживания праздничных, семейных событий: знаменательных дат, проводов, встреч, наградений, свадеб и т. д. Такие банкеты носят неофициальный характер. Рассадка приглашенных лиц произвольная. Стол до прихода гостей сервируют и украшают цветами, а закуски, напитки и фрукты ставят заранее. В меню банкета включают широкий ассортимент закусок, блюд, напитков. В целях разнообразия закуски подают по половине порции на каждого приглашенного. Кроме холодных блюд и закусок, в меню включают горячую закуску и два-три горячих блюда, а затем подают десерт, фрукты, кофе или чай (рис. 35).

При расчете необходимого количества официантов исходят из примерной нормы 10—12 гостей на одного официанта. Расчет посуды и приборов производится в зависимости от числа участников банкета, меню и количества порций закусок и блюд, размещенных в салатниках, блюдах, вазах, предварительно расставленных на столе, принимается также во внимание, что для удобства гостей блюда с одинаковыми закусками должны повторяться через 6—10 мест.

Подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием. Предварительная сервировка может быть несколько проще. Стол сервируют закусочными (без подстановочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы укладывают так же, как при банкете с полным обслуживанием, но практически их удобнее подавать вместе с десертом.

Холодные блюда и закуски ставят на банкетный стол примерно за час до начала обслуживания. Исключение составляют икра, масло, заливные и заправленные сметаной или майонезом блюда. Их ставят в последнюю очередь, непосредственно перед началом обслуживания.

При расстановке блюд и закусок придерживаются определенного порядка. В первую очередь расставляют закуски в больших блюдах, чередуя их с равными интервалами по видам: овощные, мясные, рыбные и т. д.

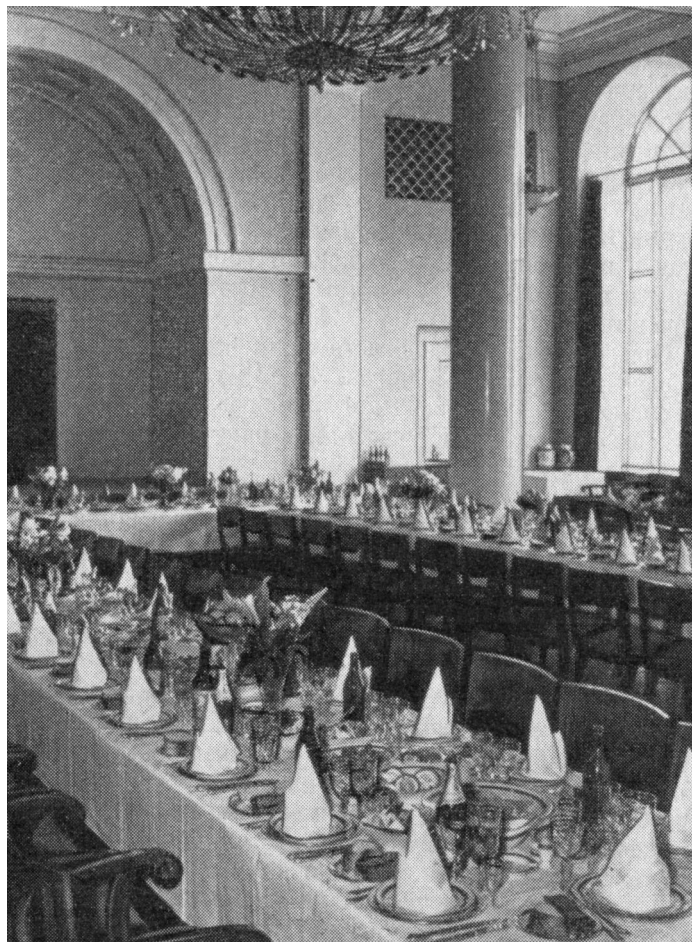


Рис. 35. Банкет с частичным обслуживанием официантами

Закуски в вазах на ножке или в салатниках с высокими бортиками ставят ближе к центру. Небольшие плоские блюда ставят ближе к краю стола. Дно расставляемых блюд, салатников, икорниц следует предварительно протереть ручником, чтобы не загрязнялась скатерть. Икорницы, салатники ставят на подстановочные тарелки (пирожковые или закусочные), сопутствующие блюдам соусы — в фарфоровых соусниках рядом с блюдом, с левой стороны. Соусник ставят на подстановочную тарелку (пирожковую) ручкой влево, перед ним кладут на тарелку чайную ложку ручкой вправо. На каждое блюдо кладут приборы для раскладки.

К началу подготовки банкетного стола официант должен знать, какие блюда, в какой посуде, с каким количеством порций должны быть в его секторе стола, и при расстановке согласовывать с остальными официантами последовательность и симметричность размещения всех блюд, как указывалось выше.

Бутылки с напитками ставят в интервалах между группами рюмок, этикетками к краю стола (к гостям). Расставляют бутылки равномерно по всему столу, чтобы каждый гость мог взять любой из напитков. Подготовка напитков для банкета производится заранее. Прежде чем поставить на стол бутылки проверяют (укупорку, отсутствие осадка, чистоту этикетки и т. д.), протирают ручником и по согласованию с заказчиком откупоривают, протирают еще раз горлышки и закрывают другими пробками до прихода гостей. Бутылки, закрытые металлическими пробками (пиво, квас, соки, воды), откупоривают непосредственно перед приглашением гостей к столу. Горлышки бутылок также протирают ручником.

Если площадь стола ограничена, то часть бутылок с напитками можно поместить на подсобные столики и подавать их по мере необходимости, предварительно подготовив, как указано выше. Ассортимент напитков и количество бутылок должны быть известны официанту заранее (расчет составляется метрдотелем).

В последнюю очередь раскладывают на пирожковые тарелки хлеб: справа черный — корочкой наружу, слева белый — подовой корочкой внутрь тарелки. Если в меню предусмотрены тосты, расстегаи и

кулебяки, их раскладывают заранее на те же тарелки, предварительно сдвинув хлеб вверх. После окончания сервировки к столу пододвигают кресла или мягкие стулья против каждого прибора. На подсобные столики у стен выставляют запас посуды и приборов. Перед приглашением гостей в банкетный зал еще раз все тщательно проверяют.

Обслуживание банкета. Встретив гостей и рассадив их, официанты приступают к обслуживанию: наливают напитки, предлагают закуски в последовательности, аналогичной меню: икра, масло, малосольная рыба и т. д. Во время подачи необходимо следить за тем, чтобы после рыбных закусок были заменены приборы и закусочная тарелка. При этом используют специальные приемы. Подготовив закусочную тарелку для замены, на нее кладут нож и вилку, закрепляя лезвие ножа между зубцами вилки или кладут вилку зубцами вверх на лезвие ножа. Подготовленную таким образом тарелку официант берет в правую руку и, подойдя к столу, левой рукой слева снимает использованную тарелку с приборами, а правой справа ставит чистую. Во всех случаях, когда производится подача блюд или замена приборов, спрашивают разрешение гостя.

Перед подачей горячих блюд тщательно подготавливают стол; гости в это время, как правило, танцуют, курят или беседуют. Если гости не встают из-за стола, то замена приборов и тарелок, а также подготовка стола осуществляются при них. Для этого необходимы профессиональная сноровка, быстрота, точность, умение делать все бесшумно, не привлекая к себе внимания. Убирают бутылки из-под напитков; использованные закусочные тарелки и приборы заменяются на чистые (столовые или рыбные, в зависимости от меню), очищаются пепельницы и т. д.

На столе оставляют закуски, которые могут понадобиться при подаче горячих и других блюд: овощи натуральные и маринованные, сыр, масло. Если заказчик пожелает оставить на столе и другие закуски, их необходимо переложить так, чтобы блюда не выглядели полупустыми и неоформленными.

О времени подачи горячих блюд метрдотель должен заранее условиться с заказчиком и сообщить об этом на кухню.

Вино наливают сразу же после подачи горячего блюда или перед подачей. Горячее, как правило, подается с общего блюда. В этом случае предварительно для каждого гостя ставят мелкую столовую подогретую тарелку и кладут соответствующие приборы. Горячие блюда могут быть поданы непосредственно в тарелках, тогда предварительно сервируют стол только приборами.

Подаче десерта и горячих напитков предшествует тщательная уборка стола. Рекомендуется убирать все, за исключением вазы с фруктами, если она была поставлена вначале, и фужеров, если оставлена минеральная вода.

Техника подачи десертных блюд и кофе (чая) описана в разделе «Банкет с полным обслуживанием».

Банкет фуршет

Банкет фуршет обычно носит официальный характер, устраивается по поводу деловых переговоров, подписания торговых соглашений и т. д.

Особенностью обслуживания банкета является то, что гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стульев. Меню такого банкета включает холодные и горячие закуски, горячие вторые блюда, десерт и горячие напитки. Закуски должны подаваться маленькими порциями «под вилку», т. е. чтобы можно было есть их без помощи ножа. Ассортимент закусок — самый разнообразный.

Горячие закуски и блюда подают также маленькими порциями, чтобы можно было пользоваться только вилкой или специальной шпилькой.

Такие банкеты предусматривают нерегламентированное пребывание гостей. Они экономичны: при равных площадях зала на банкете фуршет можно обслуживать в 4—5 раз больше гостей, чем при банкете за столом. Ассигнований на такой банкет выделяется значительно меньше по сравнению с застольными банкетами.

В связи с тем что гости едят и пьют стоя, столы для банкета фуршет должны быть несколько выше обычных (90—100 см). Ширина столов предусматри-

вается $1,5 \text{ м}^2$, чтобы разместить большее количество закусок. Расчет длины и количества столов производится из нормы 6—8 гостей на 1 пог. м стола. Длина стола для удобства обслуживания, как уже указывалось, не должна превышать 10 м.

При отсутствии специальных фуршетных столов можно пользоваться обычными прямоугольными с раздвижными крышками, составляя по несколько столов. Форма расстановки столов разнообразная и зависит от площади и архитектурных особенностей зала. Обычно столы ставят в форме букв «Т», «П», «Ш», т. е. все столы, за исключением одного, ставят параллельно. Стол, перпендикулярный им, обычно предназначается для почетных гостей. Сервируется только одна сторона его. Расстояния между столами, а также столов от стен должны обеспечивать свободное передвижение гостей и быть не менее 1,5 м.

Накрывают фуршетные столы специальными банкетными скатертями, спуская кромку почти до пола (на 5—7 см от пола). Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь и скрепляют булавками так, чтобы образовался прямой угол при переходе торца в боковую часть. Нижняя кромка скатерти должна быть на одном уровне от пола. Если скатерти широкие, но короткие, ими покрывают стол «внахлестку», начиная с дальнего от входа конца; если длинные, но узкие, то ими сначала покрывают боковые стороны, а затем крышку стола (рис.36).

Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, а также небольшие квадратные или прямоугольные столы для сигарет, спичек, пепельниц, салфеток. Эти столы также покрывают скатертями.

Сервировка фуршетного стола предусматривает некоторые особенности обслуживания. Практикой установлено, что для такого банкета на каждого гостя следует иметь 2—3 рюмки различного вида, в том числе один фужер. Количество остальных рюмок зависит от ассортимента напитков и состава приглашенных. На каждого участника банкета предусматривается: тарелок закусочных 2, десертных или пирожковых — 0,5; ножей закусочных — 0,5—1,0; вилок закусочных —

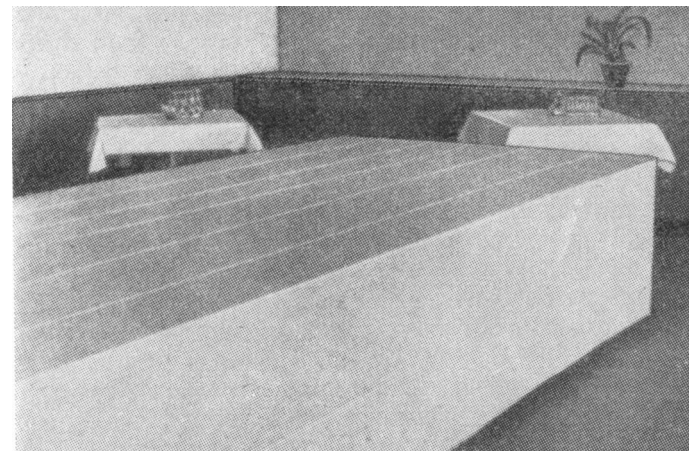


Рис. 36. Стол, накрытый скатертью для банкета фуршет

2,0; десертных — 0,5; ножей десертных, фруктовых — 0,5.

Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуски заранее ставят на стол. Начинают подготовку фуршетного стола с расстановки стеклянной или хрустальной посуды. Как правило, стол сервируют с двух сторон (двусторонняя сервировка). Исключение составляет стол для почетных гостей (односторонняя сервировка). Столы, расположенные у стен, сервируют также только с одной стороны. Разнообразят сервировку стола различными способами расстановки стеклянных (хрустальных) бокалов, рюмок, фужеров.

При расстановке стекла «ленточкой» в два ряда на конце стола ставят фужеры в виде треугольника по 10—15 шт. вершиной к торцу стола. Концы стола на расстоянии 10—15 см должны быть свободными. Между группами фужеров ставят, чередуя в определенном порядке, рюмки на расстоянии 10—15 см друг от друга (водочную, лафитную, рейнвейную и т. д.). Ряды рюмок должны быть на одинаковом расстоянии от оси стола (10—15 см), следовательно, между рядами рюмок расстояние должно быть 20—30 см. Чередование рюмок в рядах должно быть

симметричным. Ряды рюмок выравнивают. Вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками ставят по оси стола между рядами рюмок. Бутылки с пивом, минеральной и фруктовой водой, квасом — около групп фужеров. Если в меню предусмотрены соки, стопки для них ставят в ряды с рюмками, также чередуя их в определенной последовательности. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и другую стороны к гостю (рис. 37).

При расстановке стекла «змейкой» по оси стола ставят фужеры группами по 5—7 шт. на расстоянии 80—100 см. От фужеров под углом 45° к краям стола на одной линии ставят, чередуя по три или по одной рюмки — лафитные, рейнвейные, водочные. Бутылки с напитками в этом случае ставят группами

Рис. 37. Элемент сервировки фуршетного стола; расстановка стекла «ленточкой»

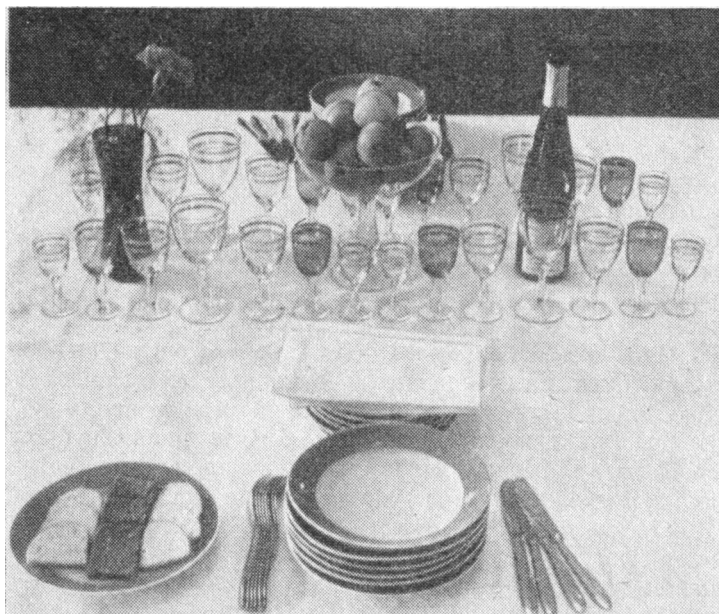


Рис. 38. Расстановка стекла «елочкой» на банкете фуршет

внутри образовавшихся из рюмок углов, а фрукты и цветы — по оси, между группами фужеров.

При расстановке стекла «елочкой» по оси стола также группами ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки. Расположение «елочки» может быть в одну сторону на одном столе и в противоположную — на другом. Если стол один, то «елочка» располагается в противоположные стороны от центра к торцам. Вазы с фруктами, цветами и бутылки с напитками ставят по оси стола. Бутылки можно ставить группами или по одной с равными интервалами (рис. 38).

При расстановке стекла группами фужеры и рюмки ставят вдоль стола по 15—18 и более штук под углом к оси 30—45°, чередуя их по видам. Расстояние между группами различных рюмок должно

быть 30—50 см. Между ними выставляют вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками. При расстановке стекла важно учитывать количество различных видов рюмок, бокалов, фужеров, рассчитанное заранее. Необходимо помнить, что фужеров должно быть всегда больше, чем каждого, отдельного вида рюмок. Поэтому группы фужеров на торцах стола или по оси должны быть заранее рассчитаны по количеству с учетом принятых интервалов.

После сервировки стекла на фуршетный стол ставят стопками закусочные и пирожковые (вместо десертных) тарелки: закусочные — по 6—8 шт., за ними пирожковые — по 4—6 шт. Стопки закусочных тарелок размещают на расстоянии 20—25 см от края стола и 1—1,5 м от торца. Интервалы между стопками тарелок должны быть в пределах 1,5—2 м.

Стопки тарелок по обеим сторонам располагают симметрично, за исключением сервировки стеклом «змейкой». В этом случае их размещают наискось.

После расстановки тарелок стол сервируют приборами. Их располагают группами: вилки — в таком же количестве, что и тарелки, ножи — в два раза меньше. Ножи закусочные располагают справа от стопок закусочных тарелок, лезвием к тарелкам, а вилки можно класть как слева, так и справа (рядом с ножами), на ребро зубцами к тарелкам. Расположение вилок справа удобнее, предполагается, что в левой руке гость будет держать тарелку. Вилки и ножи десертные можно расположить так же, как и закусочные, только непосредственно у пирожковых (десертных) тарелок или за стопкой тарелок, сначала ножи, лезвием к тарелке, а затем вилки. На фуршетный стол кладут полотняные и бумажные салфетки. Полотняные, сложенные вчетверо и пополам салфетки кладут по 3—5 шт. на десертные (пирожковые) тарелки или за ними (если вилки и ножи лежат сбоку). Бумажные салфетки ставят на стол в стеклянных, фарфоровых или хрустальных вазах или просто раскладывают на скатерть вблизи тарелок. Разложить бумажные салфетки можно стопкой, слегка сдвинув ее винтообразно или веером.

В первую очередь на фуршетный стол выставляют цветы и фрукты. Тщательно промытые и обсушенные фрукты, виноград, ягоды укладывают в вазы горкой.

Гроздья винограда предварительно разделяют ножницами на мелкие кисти. Черешню и вишню кладут с плодоножками, не разъединяя кистей. У бананов плодоножку надрезают ножом не до конца, чтобы удобно было чистить. Фрукты в вазах ставят на стол по оси между рядами рюмок при сервировке «ленточкой»; в интервалах между группами фужеров — при сервировке «елочкой» и «змейкой»; между группами рюмок — при сервировке группами. Во всех случаях вазы должны размещаться с одинаковыми интервалами, а если столов несколько и они расположены параллельно, то и симметрично.

При обслуживании типа фуршет, когда столы бывают заставлены предметами сервировки, закусками, напитками, свежесрезанные цветы в хрустальных вазах лучше ставить на подсобных столиках, буфетах, сервантах или на тумбах-подставках, если цветы в корзинах, а также в больших керамических или фарфоровых вазах. Цветы можно ставить в аванзале.

Способы расстановки напитков на столе по типу фуршет зависят, как указывалось выше, от расстановки стеклянной посуды. Все напитки предварительно охлаждают. Исключение составляют красные столовые вина, коньяки. Их подают комнатной температуры или слегка подогретыми.

Соки натуральные на стол можно ставить как в бутылках, так и в кувшинах, а квас, пиво, воды (минеральные и фруктовые) — в закрытых бутылках. Открывают их за несколько минут до приглашения гостей в банкетный зал. Часть бутылок оставляют закрытыми и открывают по мере необходимости. Временные пробки ранее открытых бутылок вынимают, не снимая бутылку со стола, а придерживая ее рукой. Для того, чтобы открыть бутылку, ее необходимо снять и отойти к подсобному столику (чтобы не мешать гостям и не залить скатерть).

После того как на стол расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее, чем за один час до начала банкета, расставляют холодные закуски и блюда, соусы к ним и хлеб. При расстановке закусок в первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вкусовых качеств и внешнего вида от воздействия комнатной температуры и времени (рыбные, мясные копче-

ности, гастрономия, соленья). В последнюю очередь, непосредственно перед приходом гостей, ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блюда.

Для того чтобы правильно использовать площадь стола, в первую очередь расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают другой, более мелкой посудой с закусками. Значительная часть закусок выставляется на овальных фарфоровых блюдах. Их ставят под углом 30—45° к оси стола. Закуски в вазах, салатниках ставят ближе к центру стола, а в низкой посуде — ближе к краю, оставляя расстояние 25—30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарелки, рюмки и т. д.

При расстановке на стол закусок необходимо помнить, что посуду располагают так, чтобы головы тушек птицы, дичи, рыбы (нарезанных и уложенных целиком) были обращены к краю стола, к гостям.

На каждом блюде обязательны приборы для раскладки. Исключение могут составлять вазы или салатники с натуральными овощами (овощи можно брать руками). Столовыми ложкой и вилок раскладывают закуски и блюда с гарнирами и без гарниров, салаты, маринады, соленья и т. д. К икре для раскладки подают икорную лопаточку, а при отсутствии ее — чайную ложку, к маслу сливочному — нож. Соусы размещают рядом с соответствующими блюдами и закусками.

Из специй на столе обязательны соль и перец. Их размещают по всему столу в линию с блюдами, с равными интервалами. Пепельницы и сигаретницы ставят на одной линии со специями, чередуя их на равном расстоянии друг от друга.

Хлеб на фуршетный стол ставят в закусочных тарелках или в специальных вазах-хлебницах. Кусочки черного и белого хлеба по размерам должны быть в половину меньше обычных. Укладывают их корочкой вверх так, чтобы последующий кусочек не полностью закрывал предыдущий. Ряды или стопки черного и белого хлеба чередуют. Удобнее хлеб располагать справа от стопки закусочных тарелок, за группой приборов.

Закончив все приготовления по столу, официанты должны еще раз внимательно проверить размещение всего необходимого, наличие приборов для раскладки и т. д.

До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные по указанию метрдотеля занимаются подготовкой аперитива, подготавливают запас посуды, приборов, салфеток и т. д.

Следует заметить, что при организации обслуживания банкетов фуршет, носящих официальный характер, в зале иногда размещают флаги. Флаг СССР — справа от стола почетных гостей, а флаг страны, представители которой организуют банкет, — слева.

Обслуживание банкета фуршет. При расчете количества официантов для обслуживания банкета фуршет исходят из нормы 20—30 гостей на одного официанта. Приглашенных официанты встречают в зале, стоя у столов. Когда часть гостей займет места у столов, официанты наливают напитки, помогают выбрать и раскладывают блюда, закуски. В связи с тем что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столиков. Им предлагают напитки и закуски.

Для подачи напитков используют следующие приемы: на небольшой поднос, покрытый салфеткой, ставят рюмки с различными напитками и, держа его на левой руке, предлагают гостям напитки; на поднос, покрытый салфеткой, ставят две-три бутылки с напитками и пустые рюмки; поднос несут на левой руке и, предлагая напиток, следят, чтобы этикетки бутылок были видны гостям; по желанию гостя официант правой рукой наливает в рюмку напиток.

Обносить гостей напитками могут два официанта вместе: один несет поднос с бутылками и рюмками (поднос в данном случае может быть больше), а другой предлагает напитки и по желанию гостей наливает рюмки.

Предлагать напитки гостям, стоящим не у стола, можно и без подноса. Официант берет в правую руку бутылку с напитком, а в левую — несколько пустых рюмок (между пальцами) и предлагает напиток гостям.

Если два-три человека или группа гостей собра-

лись у подсобного столика, официант может с их согласия поставить пустые рюмки на столик и наполнить их.

Официанты подают закуски и блюда гостям, разместившимся не у стола. Берут со стола в левую руку блюдо с прибором для раскладки и обносят гостей. Предполагается, что гости сами взяли с основного или подсобного стола тарелки. Для тех, кто этого не сделал, официанты ставят на поднос блюда, соусы, чистые тарелки, приборы, хлеб и, неся поднос на левой руке, предлагают гостям положить себе на тарелку понравившееся блюдо или сами раскладывают правой рукой закуски и блюда.

Возвращаясь с пустыми подносами, официанты собирают использованную посуду и уносят ее на моечную или в подсобное помещение.

По сигналу метрдотеля через 20—30 мин после начала банкета (когда гости съедят большую часть холодных закусок) официанты приступают к подаче горячих закусок. Их подают, как правило, в кокотницах: жульен из дичи, грибы в сметане, крабы в соусе, печень налива или куриную. На поднос, покрытый салфеткой, ставят кокотницы, кладут кокотные вилки или чайные ложки по количеству кокотниц, ставят стопкой пирожковые тарелки для того, чтобы по желанию гости могли поставить на них горячую закуску, и, неся поднос на левой руке, предлагают закуску гостям. Часть кокотниц с горячей закуской помещают по 2—3 шт. на закусочные тарелки, кладут рядом с ними соответствующие приборы и ставят на банкетный стол для того, чтобы гости сами смогли их взять.

Горячие блюда подают на овальных блюдах или в баранчиках. Официант держит блюдо или баранчик с приборами для раскладки на левой руке и предлагает гостям. По желанию гостя правой рукой с помощью прибора для раскладки (ложки и вилки) он раскладывает блюда на тарелку, которую гость держит в руке.

В практике обслуживания банкетов фуршет часто подают горячие блюда, уложенными горкой на овальное или круглое блюдо. Наверху размещают пластмассовые или деревянные вилочки, шпильки, остальные шпильки в стакане ставят на блюдо. При необходимости на блюдо ставят и соусник с соусом. В левой

руке официант держит блюдо, а в правой — пустую тарелку для использованных шпилек.

Горячие закуски и блюда официанты могут подавать вдвоем. Один официант несет поднос, покрытый салфеткой, на котором стоят баранчики или овальные блюда с кушаньями, а другой поднос (тоже с салфеткой) с тарелками, приборами, хлебом.

После горячих блюд подают десерт: мороженое, взбитые сливки, парфе, суфле, запеченные в тесте фрукты и т. д. Десерт подают в креманках, которые ставят на поднос с салфеткой, рядом с креманками кладут чайные ложки. Шампанское подают при подаче десертных блюд, но учитывая, что мороженое, суфле, взбитые сливки быстро тают, — немного позже.

В подсобном или основном помещении на дополнительных столах бокалы наполняют шампанским на $\frac{2}{3}$ емкости и ставят их на подносы, покрытые салфеткой. Предлагают шампанское так же, как и другие напитки.

Заканчивается обслуживание банкета фуршет подачей кофе; как правило, подается кофе черный, сладкий. Несколько порций кофе должны быть подготовлены без сахара (для желающих).

В течение всего обслуживания официанты должны следить за тем, чтобы на столе был порядок, освободившуюся посуду, пустые бутылки немедленно уносят из зала. При большом количестве гостей это делают специально выделенные официанты. Необходимо по мере использования пополнять предметы сервировки: тарелки, приборы, рюмки, своевременно освобождать или заменять пепельницы.

Если в зале установлено несколько столов, то подача закусок, блюд, напитков и т. д. осуществляется одновременно на все столы. С этой целью официанты, обслуживающие удаленные от входа в зал столы, выходят для обслуживания первыми.

Когда происходит обмен речами, тостами (обычно перед подачей десерта), следует соблюдать тишину, не отвлекать внимания гостей, поэтому обслуживание прекращают, официанты отходят к подсобным столам, подготавливают рюмки с напитками и по окончании речей, тостов обносят гостей. При необходимости официанты могут выйти из зала совсем.

При подаче блюд, напитков гостям, стоящим не у стола, необходимо стремиться к тому, чтобы не нарушать их беседы, общения гостей друг с другом. Гостей, стоящих группами, нужно обходить. В исключительных случаях, когда это невозможно сделать, следует попросить разрешения, извиниться, а затем пройти между ними.

По окончании банкета уборка посуды, приборов, белья производится в определенной последовательности: салфетки, бутылки, вазы, приборы, креманки, фарфоровая посуда, чашки, стекло. Посуду сортируют по видам, используя специальные приемы.

С банкетных столов сметают крошки (щеткой или салфеткой) на поднос. Скатерти и подкладочную ткань скатывают в рулон (небольшие — аккуратно складывают стопками). Пол обязательно подметают, не откладывая этого до утра.

Коктейль, коктейль фуршет

При обслуживании по типу коктейль можно принять много гостей в небольшом помещении, при этом не требуется большого количества мебели, посуды, столового белья. По времени коктейль непродолжителен. Расходы для его организации значительно меньше, чем для банкетов других видов. Гости могут прийти и уйти в разное время.

В банкетном зале расставляют небольшие столики у стен, колонн, в нишах. До начала коктейля на них кладут сигареты, спички (или настольные зажигалки), пепельницы, ставят бумажные салфетки в вазочках. На эти столики можно также поставить цветы.

При приеме заказа уточняют количество гостей, их состав, продолжительность коктейля, выбирают помещение, выясняют, нужна ли барная стойка, согласовывают с заказчиком меню.

Для коктейля требуется посуда в небольшом ассортименте и ограниченном количестве: блюда фарфоровые и мельхиоровые (круглые или овальные), рюмки, бокалы, стопки, фужеры. Для обслуживания предварительно необходимо подготовить: крышонницы и ложки к ним для приготовления крышонов и смесей,

щипцы для пищевого льда; кувшины для соков и воды; подносы, пепельницы, вазочки или подставки для бумажных салфеток, шпильки деревянные или пластмассовые.

Расчет количества посуды зависит от числа участников коктейля, ассортимента закусок и напитков, количества обслуживающего персонала, приспособленности помещения и т. д.

На коктейле не пользуются ни тарелками, ни приборами. Вместо вилок гостям подают пластмассовые или деревянные шпильки, которыми накалывают бутерброды, закуски. Их готовят таких размеров, чтобы можно было целиком положить в рот. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды — канапе, или сэндвичи, нарезанные в виде ромбиков, квадратов, кружочков и т. д., а также волованы или тарталетки с салатом рыбным, мясным, из птицы, паштетом или икрой, половинки вареных яиц, фаршированные икрой и т. п.

Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок-малюток, люля-кебаб, шашлычков. На десерт — пирожное ассорти, хворост из сладкого слоеного теста, яблоки в тесте. Фрукты подают предварительно зачищенные и разделанные на дольки с фруктовыми наколками.

Напитки на коктейле могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепленые и десертные, соки, воды, пиво, коктейли, шампанское. Норма напитков на одного гостя примерно такая: 100 г водки или коньяка (в зимнее время), 300—350 г вина (в том числе 100 г десертного). В начале, как правило, гости пьют безалкогольные напитки: соки, воду (фруктовую или минеральную), пиво. Спустя 10—15 мин подают крепкие напитки: водку, виски (25% виски + 75% содовой воды), коньяк, затем снова предлагают безалкогольные, прохладительные напитки, а перед уходом гость может выпить рюмку крепкого вина.

Все закуски официанты предлагают гостям на блюдах, а напитки — в рюмках и бокалах на подносах.

При организации коктейля может быть несколько вариантов.

1. Буфет для розлива и отпуска напитков, а также раскладывания закусок на блюда организован вне

зала, в подсобном помещении. Желательно иметь помещение, смежное с коктейльным залом. Здесь устанавливают столы, накрытые скатертями (на столы, предназначенные для розлива и отпуска напитков, постилают толстую ткань). На одном столе разливают и отпускают напитки, на другом — раскладывают закуски.

Для работы за этими столами назначают буфетчиков-барменов или опытных официантов, которые хорошо знают особенности напитков, умеют составлять коктейли, соблюдая принятые пропорции. С наполненными и поставленными на подносы рюмками, бокалами официанты выходят из подсобного помещения и обслуживают гостей.

2. Буфет организован в банкетном зале. Это так называемый смешанный коктейль, коктейль с баром. Такой вид обслуживания в последнее время все чаще используют в ресторанах. Бары устраивают в удобных местах зала (в углах, у стен, в нишах), используя специальные буфетные стойки, а при отсутствии их ставят обычные столы, которые покрывают толстой тканью и скатертями, спуская их до пола с лицевой стороны; с тыльной стороны скатерть не опускают, так как бармен под столом держит напитки в бутылках.

Высота стола должна быть 1—1,1 м, а барных стоек — 1,1—1,3 м, ширина — 1—1,5 м. Длина стола целесообразна 2—4 м (до 6 м). За длинным столом могут работать несколько барменов. Их задача состоит в том, чтобы подготавливать и отпускать напитки официантам для обслуживания гостей в зале, а также предлагать и наливать напитки непосредственно гостям, подошедшим к стойке. К бармену прикрепляется помощник (при обслуживании большого количества гостей — два), который подносит недостающие напитки, лед, чистую посуду и т. д.

На стойке бара (или столе) по краям справа и слева выставляют рюмки группами в ряд по 5 шт, в общем количестве не менее 50% от числа участников коктейля. Справа ставят слабые алкогольные напитки, слева — крепкие. С правой стороны стойки бара, начиная от края, размещают рядами: бокалы для шампанского, затем фужеры (можно в два ряда), бокалы для пива, виски, джина и стопки для соков. С левой сто-

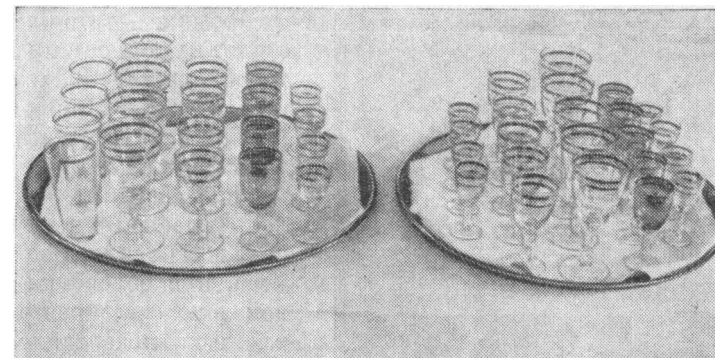


Рис. 39. Расстановка рюмок на подносе при обслуживании коктейлей

роны, начиная от края, — рейнвейные рюмки, затем лафитные, мадерные и водочные.

Если водку и коньяк подают одновременно, то ставят два ряда водочных рюмок (разрешается поставить коньячную рюмку, если она заужена кверху). В центре стойки ставят поднос, на который помещают вазу (или термос) со льдом, кладут шипцы для льда, штопор, ложку для смешивания виски с содовой водой и др. Впереди подноса, ближе к краю, обращенному в зал, полукругом выставляют кувшины с соками, водой, крusherом с коктейлем. Справа от бармена должен быть подсобный столик и на нем — открытые бутылки. Все напитки до начала коктейля доводят до температуры подачи. В то время, когда бармен готовит рабочее место, официанты подготавливают посуду, а повара — закуски.

Бар должен быть полностью подготовлен за 20—30 мин до начала коктейля, а за 10—20 мин — до прихода гостей — бармен заполняет примерно 1/4 всех выставленных рюмок, бокалов. На подносы, покрытые салфетками, ставят напитки в соответствующих рюмках в полном ассортименте. Салфетки рекомендуется стелить небольших размеров (по размерам и форме подноса), чтобы их не подгибать и тем обеспечить устойчивость рюмок. Удобны в работе (и недороги) салфетки из плотной тисненой бумаги.



Рис. 40. Подача напитков на коктейле

Рюмки, стопки ставят на поднос с интервалом 1,5–2 см между ними. Напитки можно расставлять группами двумя способами: в более высокой посуде — посередине подноса, а в более низкой — по краям, т. е. посередине подноса — фужеры, затем с одной стороны лафитные и водочные рюмки, а с другой — рейнвейные и водочные; в высокой посуде напитки ставят ближе

к официанту, а с противоположной стороны — более низкие,

т. е. ближе к официанту — бокалы, стопки для пива, соков, затем фужеры, мадерные и водочные рюмки, причем в мадерные рюмки в одной половине ряда можно налить красный портвейн, а в другой — белый. Близкие по цвету, но, разные по крепости и вкусу напитки, налитые в одинаковую посуду, ставят раздельно (рис. 39, 40).

Обслуживание начинается с приходом первого гостя. Хозяин встречает каждого гостя у входа в зал. Иногда хозяин оставляет доверенное лицо встречать гостей, а сам разговаривает с гостями около бара.

Как правило, официанты работают попарно: один обносит гостей закусками, другой — напитками. В первую очередь предлагают напитки, а затем закуски. Официант, обнося гостей напитками, должен держать поднос на левой руке на уровне локтя. Подойдя к группе гостей или одному из них, официант останавливается и предлагает напитки, называя их, а затем переходит к следующим гостям,

Часто во время обслуживания бывает так, что гость просит официанта взять использованную рюмку, а сам берет другую с вином, в этом случае официант может взять рюмку и поставить ее на поднос ближе к себе, но отдельно от остальных и по возможности быстрее убрать с подноса, однако лучше взять рюмку в правую руку, а затем поставить на ближайший столик или передать другому официанту, который собирает использованную посуду. По мере необходимости официант пополняет поднос напитками, подойдя к буфету, или берет другой поднос с напитками (уже подготовленный заранее) и снова обносит гостей.

Вслед за напитками гостей обносят закусками, уложенными на круглые блюда. Их держат на левой руке. Можно использовать и овальные блюда, но они менее удобны. Затем гостям предлагают орешки.

Горячие закуски подают по согласованию с устройтелем коктейля. На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают горячую закуску (верхний ряд с наколотыми шпильками в каждом кусочке), а рядом с закуской на блюдо ставят стопку-стаканчик со шпильками.

Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой — пирожковую тарелку для того, чтобы гости могли положить использованные шпильки. К горячей закуске может быть подан соус в неглубоком соуснике или розетке. Его ставят у края блюда.

Шампанское предлагают при подаче десерта после мороженого. Фрукты должны быть зачищены, разрезаны на дольки, с фруктовыми наколками на них.

На коктейле может быть подан кофе. Во время подачи кофе можно предложить миндаль, орехи. Несколько раз гостей обносят сигаретами.

При расчете количества обслуживающего персонала исходят из нормы — 10–15 приглашенных на одного официанта.

Ниже приведено примерное меню приема коктейль.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПРИЕМА КОКТЕЙЛЬ

I вариант

Канapé с икрой зернистой
 Канapé с икрой кетовой
 Канapé с огурцом
 Канapé с помидором
 Канapé с рыбными продуктами
 Канapé с мясными продуктами
 Канapé с сыром
 Канapé с колбасами
 Тарталетки с крабами
 Тарталетки с салатом столичным
 Пирожки с мясом (малютки)
 Люля-кебаб
 Котлеты пожарские
 Пломбир с вареньем
 Кофе по-восточному
 Фрукты — ассорти
 Вода минеральная
 Водка столичная
 Коньяк 5 звездочек
 Цинандали
 Мукузани
 Твиши
 Шампанское сухое

Для аперитива

Виски
 Сок томатный
 Сок виноградный
 Сигареты

Коктейль фуршет. Этот вид обслуживания является разновидностью смешанного банкета — в процессе обслуживания используются методы, характерные для банкетов нескольких видов.

При организации коктейля фуршет обычно используют два зала: один для сбора и встречи гостей (в нем подают напитки), а во втором накрывают один или несколько столов типа фуршет для подачи закусок. Стопки тарелок и приборы на фуршетный стол можно поставить заранее, иногда официанты подают тарелки

II вариант

Расстегаи рыбные -
 Тарталетки с икрой зернистой
 Тарталетки с крабами
 Тарталетки с паштетом
 Тарталетки с салатом столичным
 Канapé с икрой зернистой
 Канapé с рыбными продуктами (кета, осетрина, севрюга)
 Канapé с мясными продуктами (ветчина, язык, колбасы)
 Яйцо с килькой
 Пирожки с мясом (малютки)
 Люля-кебаб
 Сосиски
 Пломбир с вареньем
 Кофе по-восточному
 Фрукты — ассорти
 Сок томатный
 Сок виноградный
 Вода минеральная
 Водка столичная
 Твиши
 Шампанское сухое

вместе с приборами, когда гости подходят к столу. Напитки подают с подноса. В центре стола ставят вазы с фруктами, а ближе к краю — на блюдах холодные, горячие блюда и закуски в широком ассортименте. В этом зале возле стен размещают небольшие столики с пепельницами, сигаретами, спичками. Для отпуска напитков устраивают буфет-бар в самом зале или в подсобном помещении.

Гости собираются в первом зале. Официанты обносят их напитками, закусками, уложенными на блюда (канapé, сэндвичи, тарталетки и др.), подают их, как и на коктейле. Через 30—45 мин гости переходят во второй зал к закусочному столу, который к этому времени должен быть полностью подготовлен. Затем одни официанты обносят гостей напитками, подготовленными в буфете-баре, другие подают тарелки с приборами, если они не поставлены на стол, помогают взять со стола закуски и раскладывают на тарелки. Затем убирают использованную посуду и приборы, пополняют стол чистой посудой, дополняют блюда с закусками. В конце обслуживания иногда подается кофе.

Обслуживание коктейля фуршет можно организовать и в одном зале. В нем одновременно готовят фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков. Гостей вначале обносят напитками, а затем приглашают к столу.

Банкет-чай

Банкет-чай обычно устраивается для женщин и хозяйка банкета — женщина. Продолжительность его не более 2 время проведения — от 16 до 18 ч. Организуют банкет в небольшом зале. Количество гостей обычно 6—12, но может быть и до 30—40 человек. За каждым столом размещаются, как правило, от 4 до 10 человек. Столы используют круглые или овальные. Не рекомендуется яркое освещение. Чайные столы ставят в центре зала или в угол под бра.

Их размещают так, чтобы оставался свободный проход для гостей и официантов. Столы накрывают полотняными цветными скатертями, салфетки используют тех же оттенков.

Помимо чайных столов можно поставить в удобном месте подсобный стол для официантов. На нем должны быть пепельницы и спички, которые подаются по требованию. Сигареты женщинам рекомендуется подавать в пепельницах (в ассортименте). Хорошо поставить зажженную свечу и использовать ее вместо зажигалки или спичек (при зажигании от свечи лучше сохраняется аромат сигареты).

К чайному столу подают пироги, торты, пирожное, бисквиты, кексы, печенье, конфеты, миндаль, сладкие орешки, фрукты, суфле, яблоки в слойке и др. Вина сладкие (десертные): мускаты, кагоры, полусладкие, полусухие, коньяки, ликеры; может быть подано шампанское, если банкет-чай устроен в честь какого-либо юбилея.

На чайный стол холодные закуски не подают. Воду официанты подают или в конце банкета (по просьбе гостей), или ставят в бутылках на отдельном столе, рядом размещают фужеры.

При сервировке чайного стола используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные, коньячные, ликерные, бокалы для шампанского, фужеры или стопки, чашки чайные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки, пепельницы.

Ниже приведено примерное меню, которое можно рекомендовать при организации банкет-чая.

<i>ПРИМЕРНОЕ</i>	<i>МЕНЮ</i>
Шоколадный набор	Пирожные (малютки)
Клюква в сахарной пудре, мармелад (лимонные дольки)	Сливки взбитые с клубникой
Конфеты ассорти	Лимон
Миндаль	Чай, кофе
Варенье земляничное	Молоко или сливки
Печенье масляное	Вода минеральная, фрукты
	Вино десертное

Чайный стол можно сервировать двумя способами. Если десертные блюда (суфле, яблоки, запеченные в тесте, кремы) подаются официантами, а не ставятся на стол, то в этом случае напротив каждого гостя

ставят десертную тарелку, слева от нее кладут десертную вилку, справа десертный нож или справа одну ложку. На тарелку или с левой стороны от нее кладут салфетку, сложенную конвертом, треугольником, валиком. За тарелкой ставят мадерную рюмку емкостью 75 см³, а за ней кладут фруктовый прибор.

Когда десертное блюдо подается в креманках (сливки, взбитые с клубникой, кремы), то место на столе перед гостем остается свободным, ложку кладут на тарелку ручкой вправо, перед креманкой. Десертную тарелку, на которую положены десертные приборы, ставят слева от гостя (на месте пирожковой). Салфетку кладут на стол правее десертной тарелки или сверху на приборы, в центре ставят мадерную рюмку, а если в меню включено шампанское, то бокал для него ставят слева. За рюмками или правее кладут фруктовые приборы. На свободное место перед гостем официанты ставят десертное блюдо в креманке.

Фруктовые тарелки в том и другом вариантах сервировки ставят на стол стопками по 4—6 шт. Вазу с фруктами помещают в центре стола, а стопки фруктовых тарелок — справа и слева от нее. На стол в соответствии с меню ставят: вазу с конфетами — слева, шоколадный набор — справа и здесь же вазу с пирожными, вазу с печеньем. Печенье можно положить на тарелку с салфеткой. Варенье ставят в стеклянной или хрустальной креманке на пирожковой тарелке с чайной ложкой для раскладки. Стопки розеток по 4—6 штук размещают справа и слева от варенья. Миндаль ставят в салфетке, сложенной конвертом на закусочной тарелке, чайную ложку кладут в кармашек салфетки. Затем на стол выставляют десертные и полусладкие вина. Сливки, молоко, лимон приносят перед подачей горячих напитков.

Украшением чайного стола является самовар, его ставят на основной стол слева от хозяйки или на небольшой стол, поставленный рядом с основным с левой стороны от стула хозяйки. Фарфоровый чайник и чашки ставят около самовара.

Гостей встречает хозяйка банкета. Она приглашает их к столу. Официанты помогают им сесть. Обслуживание гостей начинают с подачи десертного блюда, соблюдая при этом принятую последовательность:

в начале обслуживают почетных гостей, затем старших по возрасту и остальных.

Если десертное блюдо подается в креманке (сливки взбитые с клубникой), его ставят перед гостем с правой стороны правой рукой, креманку ставят на пирожковую тарелку и кладут чайную ложку ручкой вправо. Как только первый официант заканчивает подачу десертного блюда и переходит к следующему гостю, второй официант подает вино. Если предлагают два вида вина, то показывают бутылки слева и после выбора наливают справа. Официант всегда должен иметь поблизости в запасе чистые рюмки. С этой целью на стол при сервировке рюмки ставят группами в свободных местах, а перед гостем — по одной. Затем официанты отходят от стола и готовят подачу горячих напитков. С чайного стола убирают использованную посуду и ставят перед гостями десертные тарелки с приборами.

После этого приносят горячие сливки, молоко, лимон и подают чай, кофе. Первые чашки наливает хозяйка и передает почетному гостю, а затем чай наливают и подают официанты. Иногда официант наливает первую чашку и передает хозяйке, а она передает почетному гостю. Чашки с горячими напитками на блюдах ставят на стол справа от десертных тарелок. При подаче горячих напитков ложки (чайная или кофейная) лежат на блюдце ручкой вправо, а ручка чашки повернута влево.

На десертную тарелку гость может положить пирожное, кусочек торта, орехи, конфеты и пр. Миндальное пирожное едят руками, а бисквитное — вилкой, а отрезают ножом (используется десертный прибор). После подачи горячих напитков, официанты предлагают гостям кагор, мускат, ликеры, коньяки.

Если гость не пьет чай, можно предложить кофе и подать его в кофейнике, после чего можно поставить его на стол. По просьбе гостя выпить другую чашку, кофе можно долить из кофейника в ту же чашку. Чай на столе доливать не следует, так как на чашке остается налет от чая и многие гости кладут в чай лимон, поэтому чай наливают на дополнительном столе в чистую чашку и подают, при этом официант слева левой рукой убирает использованную чашку, а с правой стороны правой рукой ставит чашку с вновь налитым

чаем. Чай можно налить в ту же чашку, если в ней нет лимона и осадка. Заварка должна быть тщательно процежена через сито.

При обслуживании банкет-чая на 10 гостей предусматривается два официанта.

Свадьба

В последнее время все шире распространяется обычай — праздновать свадьбу в ресторане и других предприятиях общественного питания. Свадьба — торжественная трапеза, которая в отличие от остальных банкетов длится более продолжительное время.

Для организации свадьбы желательно иметь два смежных зала: один — для встречи и сбора гостей, а затем для танцев, и другой — для банкетного стола. Если имеется только один зал, то банкетный стол ставят в том месте и с таким расчетом, чтобы в зале у входной двери оставалось место для встречи, сбора и танцев гостей.

При приеме заказа метрдотель должен познакомить заказчика с залом, в котором будет проходить торжество, уточнить дату и время банкета, количество участников, общую сумму денег, ассигнованных на проведение банкета. Необходимо заранее оговорить следующие вопросы: будут ли молодые встречать гостей или приедут позже ко времени приглашения гостей к столу; когда подавать шампанское; определить место для подарков, цветов; установить время перерыва для танцев; согласовать с заказчиком, как расставить столы и рассадить гостей.

В Книге приема заказа должны быть фамилия, номер телефона или домашний адрес заказчика. При оформлении заказа, как правило, получают аванс (в размере 50%) суммы счета.

В ресторанах и кафе, где празднуются свадьбы, рекомендуется иметь отпечатанные типографским способом красиво оформленные бланки приглашений. Их вручают заказчику (для каждого гостя) после того, как будет принят заказ.

Более подробное согласование меню и уточнение остальных вопросов делают за 2—4 дня до банкета. Для того чтобы разнообразить меню, на каждого участ-

ника банкета целесообразно рекомендовать полпорции каждой закуски.

Характерной особенностью меню является разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринованных, напитков, кондитерских изделий, фруктов. Кроме холодных закусок и блюд, в меню включают одно, а иногда два горячих блюда. Время подачи горячих блюд заранее согласовывают с заказчиком.

Окончательно согласованное меню оформляют на бланке в четырех экземплярах. По одному экземпляру вручают заказчику и заведующему производством. Из двух других метрдотель один оставляет у себя для окончательного расчета с заказчиком, а другой передает официантам.

По меню-заказу метрдотель составляет заявку на закуски и блюда; в ней указывается: сколько порций каждого блюда заказано, количество порций в блюде, в какой посуде они должны быть приготовлены, дата и время готовности заказа. С заказчика взимается полностью стоимость заказа. Заказ передается на кухню. Заявку на буфетную продукцию, включенную в меню, передают в буфет. В ней также должен быть указан срок исполнения заказа.

Затем определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки столов. Заявки на эти предметы заблаговременно передают в сервизную. Количество и ассортимент посуды для холодных закусок зависят от числа участников банкета, размера банкетного стола и количества заказанных порций закусок.

При определении количества официантов для обслуживания свадебного банкета исходят из расчета один официант на 9—12 гостей.

В день проведения банкета метрдотель проводит инструктаж с официантами, назначенными для обслуживания, определяет обязанности каждого. Одним поручает расстановку мебели, подготовку посуды и приборов, сервировку столов и т. д., другим — подготовку буфетной продукции, специй, цветов и т. д. Каждый официант должен знать схему обслуживания и очередность подачи блюд, напитков.

В зависимости от площади и конфигурации зала (расположение окон, дверей, колонн), от числа участ-

ников торжества столы ставят по-разному: в одну прямую линию, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим перпендикулярно поставленным к ним столом (буквой «Т», «П» и можно «Ш»). Круглые столы не применяют.

При расстановке столов предусматривают проходы для официантов и гостей. После этого столы накрывают мягкой толстой тканью: она делает более гладкой и ровной поверхность стола, заглушает шум, предупреждает бой посуды, впитывает случайно разлитую на скатерть жидкость. Подготовленные таким образом столы накрывают белой отглаженной скатертью.

Если стол накрыт буквой «П», то скатерть со стороны, обращенной в зал, опускают до 10—15 см от пола, а из зелени и цветов делают гирлянды, которые закрепляют на скатерти с этой же стороны. Каждую прямую линию столов лучше накрывать одной скатертью нужного размера.

При сервировке свадебного стола места для молодоженов сервируют с большим интервалом между их приборами и приборами рядом сидящих гостей (не менее 1 м). При этом следует предусмотреть, что на каждого гостя за столом приходится не менее 60—80 см.

Последовательность сервировки стола следующая: начинают сервировку с закусочных тарелок, затем ставят пирожковые, раскладывают приборы, ставят рюмки, фужеры, салфетки, расставляют специи, пепельницы; далее выставляют на стол цветы, фрукты, бутылки с напитками, закуски, хлеб, расстегаи. Первые закусочные тарелки официант ставит посередине стола для невесты и жениха, а затем остальные. Под закусочные тарелки им можно поставить мелкие столовые.

Горячие блюда могут быть поданы разложенными по тарелкам. От официанта требуется быстрота и умение пользоваться приемами сбора использованной посуды. Ножи и вилки кладут на стол с подноса, на котором лежит салфетка. Нож (лезвием к тарелке) кладут справа от закусочной тарелки, а вилку (зубцами вверх) — слева от нее. Можно положить столовый прибор для горячего блюда, тогда сервировку начинают со столового ножа, а затем кладут закусочный. Концы

ручек всех приборов, как и борт закусочной тарелки, должны быть на одной линии (1—2 см от края стола). Десертные приборы подают вместе с десертом.

Стол сервируют фужером для воды или пива, рюмкой для вина и рюмкой для водки; иногда добавляют бокал для шампанского в том случае, когда его наливают непосредственно за столом. Места для молодых сервируют иначе: рюмки и бокалы ставят иной формы, размера и цвета. Как правило, для молодоженов сервируют только фужер и бокал для шампанского, так как им рекомендуется пить воду и шампанское (а не крепкое спиртное). Салфетку, в отличие от других, лучше сложить веером и поставить в фужер. Можно невесте и жениху преподнести небольшой сюрприз. Для этого под салфетки кладут сувениры.

Пепельницы лучше поставить через прибор там, где нет специй. Вазы с фруктами устанавливают по оси стола с равными интервалами. Предварительно фрукты моют и укладывают на вазы так, чтобы их легко было взять.

Место на столе против приборов молодых украшают живыми цветами в невысоких вазах. Цветы можно выложить прямо на скатерти. Часть цветов ставят по оси стола в вазах, лучше невысоких, на наколках, а остальные можно поставить в вазах на маленькие тумбочки или столики в стороне от стола. Иногда, перед приборами молодых, до приглашения гостей к столу ставят подаренный им свадебный торт, но лучше подавать его после того, как гости съели горячее блюдо, точнее перед подачей горячих напитков.

Торт можно преподнести как «хлеб-соль». В центре стола, напротив молодых, расстилают вышитое полотенце. Его перегибают пополам и на середину ставят торт, а концы полотенца под углом опускают по скатерти. Площадь стола перед тортом оформляют цветами.

Блюда с одной и той же закуской, салатницы расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 6—10 гостей. Каждое блюдо должно повторяться примерно через четыре-пять приборов.

Блюда ставят под углом к оси стола параллельно друг другу. Закуску можно ставить в один или в два ряда, в зависимости от ширины стола и количества

закусок. В салатниках закуски расставляют ближе к центру стола, в посуде с низкими бортами в блюдах, лотках — ближе к предметам сервировки, икорницы, салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Каждое блюдо должно иметь прибор для раскладки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее, чем за 30—60 мин до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид, при расстановке учитывать сочетание закусок по цвету и чередовать их: из мяса, рыбы, овощей и т. д.

Бутылки с напитками можно ставить рядом с рюмками на одном уровне или в интервалах между группами рюмок, на узких столах ставят группами по 2-4 бутылки в середине стола. По согласованию с заказчиком бутылки с напитками могут быть откупорены заранее, кроме бутылок с водой, пивом, соком. Вино открывают на подсобном столике, прикрывают пробкой и ставят на стол, а воду ставят, не открывая бутылок.

Затем официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб, пользуясь для перекалывания ножом и вилкой. Расстегаями можно обнести гостей или положить их на пирожковые тарелки.

Стулья расставляют против каждого прибора. На подсобном столе должна быть подготовлена необходимая посуда для замены (закусочные, пирожковые тарелки), приборы, салфетки.

В отдельном зале, предназначенном для сбора гостей, обычно устанавливают небольшие столики, на которые можно поставить вазы с цветами, положить сигареты, спички, поставить пепельницы.

Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи шампанского при встрече гостей. Гости могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское. Официанты на подсобном столике наполняют бокалы шампанским на $\frac{2}{3}$ их емкости, ставят на поднос небольшого размера и, как только вошедшие гости поздравят молодоженов, подносят бокалы. Так встречают каждого вновь прибывшего гостя. Разумеется, молодые только касаются губами рюмки или пьют несколько глотков. В 1—2 шагах от

места встречи гостей следует поставить маленький столик или тумбочку, на которую ставят бокалы. Приняв цветы и подарки, новобрачные кладут их туда же.

Доверенное лицо, находящееся во время сбора гостей вблизи молодых, помещает цветы в заранее приготовленные вазы с водой, а подарки переносит на стол или сервант, специально поставленный для этой цели.

Молодые могут не присутствовать при сборе гостей. В этом случае приглашенных встречают родители молодых, а молодожены приезжают ко времени приглашения собравшихся гостей к столу. К этому моменту официанты должны подготовить на подносах бокалы и наполнить их шампанским, а затем подать их, как только вошедшие новобрачные поздороваются с присутствующими. Шампанское может быть предложено не только во время встречи и сбора гостей, а непосредственно за свадебным столом. Его можно подать двумя способами.

В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, и расставляют их на столе, при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их перед каждым гостем.

Во втором случае бокалы ставят на стол при сервировке и по договоренности с организатором банкета; перед тем как пригласить гостей к столу, официанты наполняют бокалы шампанским. Бокалы молодых и их родителей наполняют после того, как гости сядут за стол. Если шампанское будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противном случае их убирают.

За 5—10 мин до приглашения гостей за стол метрдотель или официант сообщает организатору свадьбы, что все подготовлено первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха. Для них отводятся почетные места — в середине стола. Родители невесты занимают места рядом с женихом, левой его, а родители жениха — рядом с невестой, несколько правее ее.

На свадьбе супруги садятся рядом в отличие от других банкетов. Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей жениха или невесты, затем он же предлагает избрать хозяина стола, называя кандидатуру, заранее согласованную с родными.

Официанты с момента приглашения гостей находятся в зале, помогают наполнить рюмки, положить закуски, икру, масло, малосольную рыбу. Если в меню включены рыбные и мясные закуски, то после подачи рыбных следует сменить тарелки и приборы. Особенностью обслуживания свадьбы является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца банкета.

Особые требования предъявляются к официанту, обслуживающему молодоженов. На столе перед их приборами не ставят ни закусок, ни напитков. Все напитки и закуски им подают и расставляют официанты.

Через 1,5—2 ч после начала банкета может быть сделан перерыв на 30—40 мин, чтобы гости потанцевали, покурили. В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, фужеры, сигареты, спички. Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещение. Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые горячие блюда с гарниром.

Убрав со стола ненужную посуду, приборы, пустые бутылки, официанты подают десерт, а в заключение банкета — горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия. Если есть возможность, то в банкетном зале или в смежном с ним помещении можно подготовить чайные столики.

Ниже приведено примерное меню свадебного банкета.

МЕНЮ	СВАДЕБНОГО	БАНКЕТА
Икра зернистая		Шампиньоны в сметанном соусе
Масло сливочное		Котлеты по-киевски
Огурцы натуральные		Фрукты
Помидоры натуральные		Пирожные ассорти
Семга с лимоном		Кофе по-восточному
Осетрина с гарниром		Хлеб
Салат с крабами		Шампанское
Сельдь натуральная		Водка
Буженина с гарниром		Портвейн
Витки ветчинные, заливные		Вино сухое
Филе из кур жареных с гарниром		Вино десертное
Салат «Прага»		Вода минеральная
Сыр		Вода фруктовая

Организация обслуживания в Новый год.
Обслуживание гостей при встрече Нового года осуществляется по предварительным заказам. Составляется план обслуживания, разрабатывается схема расстановки столов и в соответствии с этим определяется количество гостей и план размещения их в торговом зале. Столы должны быть пронумерованы. Практически новогодний ужин заказывается на четное количество гостей — от четырех до двенадцати человек. Если гостей больше, то для удобства обслуживания столы сдвигают вместе, сохраняя ранее принятые номера.

В меню новогоднего ужина должно быть несколько праздничных холодных закусок и блюд, одна-две горячие закуски, одно-два горячих блюда, десертные блюда, фрукты, горячие напитки, вина, минеральная и фруктовая вода. В стоимость ужина можно включить новогодние сувениры, которые кладут при сервировке стола под салфетку. Меню для всех участников ужина одинаково. Это необходимо для того, чтобы заранее подготовить все закуски, оформить праздничные столы, одновременно, четко подать блюда и напитки. Вместе с тем предусматривается подача вин и некоторых закусок, порционных блюд, а также фруктов, кондитерских изделий по дополнительному заказу гостей.

Ниже приведено меню новогоднего ужина.

<i>МЕНЮ</i>	<i>НОВОГОДНЕГО</i>	<i>УЖИНА</i>
Масло сливочное		Папъет из судака
Ассорти из икры зернистой и кетовой на яйце		Филе из вырезки с шампиньонами
Расстегаи		Пломбир «Новогодний»
Семга с лимоном		Торт «Прага»
Осетрина заливная		Кофе но-восточному
Витки из ветчины		Хлеб
Медальоны из паштетного мусса		Шампанское
Филе индейки с фруктами		Водка столичная
Салат «Прага»		Мускат
Корнишоны		Вода минеральная
Жульен из дичи		Яблоки
		Мандарины

Организация новогоднего ужина практически не отличается от банкета с частичным обслуживанием приглашенных гостей официантами.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПАМЯТКА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

В своей работе официант должен руководствоваться принципами, в основу которых положены высокое сознание общественного долга, творческое отношение к труду, товарищеская взаимопомощь. С осуществлением этих принципов в практике работы связаны права и обязанности официанта современного ресторана.

- Официант обязан:
- являться на работу строго в установленное графиком время;
 - выполнять указания метрдотеля о порядке обслуживания посетителей;
 - соблюдать правила обслуживания посетителей и правила поведения в ресторане, быть вежливым, предупредительным, внимательным;
 - знать наличие блюд, напитков в меню и их цены, порядок подачи блюд и основы технологии их приготовления;
 - рекомендовать посетителям фирменные блюда и напитки;
 - на работе находиться в форменной одежде, которая всегда должна быть чистой и выглаженной, обувь вычищенной; соблюдать правила личной гигиены;
 - тщательно подготавливать столы к приему гостей и свое рабочее место, постоянно поддерживая порядок на столах в течение рабочей смены; своевременно и правильно сервировать столы, а также убирать использованную посуду и приборы, соблюдая определенные технические приемы;
 - пользоваться при обслуживании только чистыми, хорошо проглаженными салфетками;
 - содержать в чистоте подсобные столы и серванты;
 - доброжелательно встречать приглашенных метрдотелем посетителей, приветствовать их, приняв заказ, точно и быстро исполнить его с соблюдением правил техники обслуживания;
 - не допускать пользования посудой, столовыми приборами и столовым бельем, имеющими какие-либо дефекты (шербины, трещины, пятна, дырочки и др.);
 - знать порядок и технику обслуживания приемов, банкетов;
 - о всех замечаниях и пожеланиях посетителей своевременно информировать метрдотеля или директора ресторана;

официанты, обслуживающие иностранных туристов, обязаны владеть иностранным языком в необходимых пределах, принять заказ, рекомендовать блюда и напитки, знать образцы талонов Интуриста на предоставление питания иностранным туристам, а также лимиты его стоимости по каждому классу обслуживания.

Официант должен помнить, что обязательным условием правильной, четкой работы является строгое соблюдение правил заполнения кассовых документов, счетов, реестров, для чего необходимо:

получая ключи от кассового аппарата, зафиксировать фактические показания счетчиков и расписаться в кассовой ведомости;

получать бланки реестров счетов под расписку у кассира-контролера или метрдотеля;

заполнять бланки счетов только в соответствии с заказом гостей, с указанием количества и цены одного блюда или одной единицы -буфетной продукции;

на каждом счете разборчиво писать свою фамилию и дату;

в соответствии с заказом и счетом пробивать чек на каждое блюдо и отдельные чеки — на каждый вид буфетной продукции;

колонку «Сумма» заполнять в последнюю очередь, после чего предъявлять посетителю счет; в последнее время в большинстве ресторанов расчет с посетителями производится по счетам без копировальной бумаги; счета имеют специальные корешки. Номера счетов и корешков одинаковы. Официант заполняет счет (как обычно), а на корешке указывается фамилия официанта, дата, сумма счета прописью и подпись метрдотеля. В конце смены официант отчитывается по корешкам счетов;

при дополнительном заказе посетителей выписывать новый счет;

в конце рабочей смены подобрать копии счетов или их корешки в порядке возрастающих номеров, в том же порядке они должны быть внесены в реестр с указанием суммы по каждому счету и общей — по всем счетам;

заполненный реестр с приложенными документами дать метрдотелю на проверку и подпись, а затем сдать кассиру; вместе с кассиром снимаются фактические показания кассовых счетчиков на конец рабочей смены; полученная сумма выручки (разность показаний счетчиков в конце смены и начале ее) должна соответствовать общей сумме реестра; после этого официант сдает ключи кассиру и расписывается в кассовой ведомости (в журнале); в тех случаях, когда сумма выручки по показаниям счетчиков выше, чем по реестру, официант обязан внести в кассу недостающую сумму с приложением объяснения.

В процессе работы официант не должен:

использовать бланки незарегистрированных счетов, а также передавать свои бланки другому официанту;

заполнять бланки счетов без указания наименования блюд или буфетной продукции;

делать любые исправления или подчистки на счетах, копиях или корешках.

Официантам категорически запрещается:

без ведома метрдотеля приглашать посетителей к столу и самовольно пересаживать их;

рассаживать гостей за неподготовленные столы;

разбирать жалобы и претензии посетителей без метрдотеля или дирекции;

собираться группами, курить, громко разговаривать в торговом зале, облокачиваться на сервант и т. д.;

ставить таблички «стол заказан» без ведома руководителей предприятий или метрдотеля;

получать от повара блюда неудовлетворительные по качеству или оформлению;

подавать спиртные напитки сверх установленных норм;

принимать предварительные заказы на банкеты, свадьбы и другие мероприятия и производить расчет без ведома метрдотеля;

отлучаться во время обслуживания на длительное время без разрешения бригадира или метрдотеля;

получать с посетителей деньги, помимо представленного счета.

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК

В тарифно-квалификационном справочнике содержатся характеристики работ, служащие основанием для установления квалификации официанта и присвоения ему определенного разряда тарифной сетки.

Квалификационная характеристика состоит из двух разделов: «Характеристика работ» и «Должен знать».

Официант 3-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в ресторанах, кафе, закусочных, чайных, буфетах, столовых. Несложная сервировка столов. Прием заказов от посетителей, получение продукции в буфете, на раздаче, подача блюд, напитков, выбранных посетителями. Расчет по чекам, специальным талонам и за наличные деньги. Подготовка зала к открытию. Сбор использованной посуды.

Должен знать: ассортимент, нормы выхода и цены отпускаемой продукции, очередность подачи и температуру напитков, закусок, блюд; порядок расчета с посетителями, правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок учета и сдачи столового белья, посуды, приборов.

Официант 4-го разряда

Характеристика работ. Встреча, прием посетителей в ресторанах и кафе; ознакомление их с меню, подбор и рекомендация винно-водочных изделий, прием заказа. Получение продукции в буфете, на раздаче и подача их посетителям, расстановка блюд и напитков на столе. Расчет с посетителем. Подготовка зала и сервировка столов для повседневного обслуживания посетителей, официальных и неофициальных приемов. Получение и сдача денег, столового белья, посуды, приборов.

Должен знать: правила и технику обслуживания посетителей; виды сервировки столов в соответствии с видом обслуживания; ассортимент, нормы выхода, цены на продукцию; кулинарную характеристику блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, правила и очередность подачи блюд, напитков; формы и документацию расчета с потребителями; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

Официант 4-го разряда должен владеть определенным комплексом знаний по технике обслуживания. Быстро, четко, бесшумно обслуживать гостей. Знать последовательность подачи блюд и напитков, порядок и правила обслуживания приемов, банкетов, товарищеских встреч. Владеть приемами сбора использованной посуды и т. д. При звеньевом методе обслуживания официант 4-го разряда должен исполнять обязанности бригадира.

Официант 5-го разряда

Характеристика работ. Встреча, прием и обслуживание посетителей на официальных и неофициальных приемах. Сервировка столов согласно виду обслуживания (расстановка тарелок, хрусталия, раскладывание приборов, расстановка на столы холодных блюд, напитков, фруктов, закусочных бутербродов и т. д.). Обслуживание посетителя непосредственно во время приема пищи (раскладывание на тарелки холодных и горячих блюд, разлив напитков, первых блюд и т. д.). Составление меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов. Инструктаж официантов низших разрядов.

Должен знать: виды и правила обслуживания посетителей; правила сервировки столов согласно виду обслуживания (виды и назначение посуды, приборов); ассортимент, нормы выхода, цены на продукцию, кулинарную характеристику блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, очередность и правила подачи блюд, напитков; соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд; формы и документацию расчета с посетителями; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание.

Официант 5-го разряда, как и официант 4-го разряда, должен владеть определенным комплексом знаний по технике обслуживания. В ресторанах, обслуживающих иностранных туристов, официант обязан владеть в необходимых пределах иностранным языком. При звеньевом методе обслуживания официант 5-го разряда исполняет обязанности бригадира.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Профессия официанта требует от него умения правильно держать себя в обществе, твердого знания норм поведения и правил этикета. Эти правила, в частности, предусматривают умение держать себя за столом.

Ниже приведены некоторые из наиболее важных правил поведения за столом, многие из них установлены в зависимости от требований эстетики.

Существенным правилом поведения за столом является умение пользоваться предметами сервировки.

Салфетку снимают со стола; разворачивают и кладут на колени так, чтобы нижняя половинка салфетки на 2–3 см выступала от верхней. Салфетка предназначена для предохранения костюма от брызг, капель. После еды салфетку прикладывают к губам.

Вилку держат в левой руке наклонно к тарелке, а нож в правой. В первую очередь пользуются приборами, лежащими дальше от тарелки. Некоторые блюда рекомендуется есть только вилкой: рубленые котлеты, тефтели, запеканки, но можно также пользоваться вилкой и ножом. Во всех случаях, когда пользуются только вилкой, ее держат в правой руке.

От мясного натурального горячего блюда отрезают кусочки, но не разрезают все блюдо сразу, иначе оно остынет и станет невкусным. И использованные приборы кладут на свою тарелку, скрестив их.

Птицу и дичь следует есть вилкой и ножом и, когда мясо будет почти полностью срезано с костей, можно взять косточку, на которой чаще всего бывает одета папильотка, и съесть оставшееся мясо.

Хлеб, фрукты, овощи натуральные, печенье, пирожки, спаржу, сахар (если к нему не подано специальных щипцов) принято брать руками: дотрагиваются рукой только до того из них, который берут на свою тарелку. Натуральные овощи берут рукой или вилкой, если они нарезаны.

Когда нужно положить что-нибудь с общего блюда, не следует выбирать или перекладывать куски, а быстро выбрать то, что ближе лежит и взять.

Как едят некоторые блюда и закуски?

Икра, масло. Кладут лопаточкой икру на тарелку, а затем — масло специальным ножом. Лопаточку после первого пользования оставляют в икорнице. Отламывают кусочек хлеба от ломтика, намазывают его маслом и икрой.

Лососина с лимоном. Кусочек лососины вилкой переносят на закусочную тарелку. Лимон перекладывают вилкой и ложкой. Кожицу лимона придерживают вилкой, а ножом отжимают сок. Отрезают по кусочку лососину, вилку зубцами кладут на борт закусочной тарелки и берут левой рукой кусочек хлеба. Нож постоянно в руке. В конце еды лимон двумя пальцами прикладывают к губам для уничтожения рыбного запаха.

Горячие закуски. Рыбные горячие закуски (кокиль из рыбы) едят непосредственно из кокильниц, пользуясь только десертной или кокотной вилкой. Мясные закуски едят из кокотниц, пользуясь чайной ложкой. Ручку кокотниц с папильотками держат левой рукой.

Бульон. Едят десертной ложкой, поднося ее к губам, левым широким краем. Пирожок не разламывают и не разрезают. Чашку с бульоном можно поднести ко рту и пить по глотку.

Суп. Едят, черпая ложкой от себя, иначе легко забрызгать

костюм. Чтобы доесть суп до конца, можно слегка приподнять левой рукой край тарелки по направлению от себя. Окончив есть суп, ложку оставляют в тарелке.

Рыба (в горячем виде). Едят рыбным прибором (вилкой и ножом). Вилкой отделяют мякоть рыбы от кости, придерживая ножом. Кости удаляют изо рта вилкой, кладут на край тарелки, придерживая ножом. При отсутствии рыбного прибора едят рыбу двумя вилками. Окончив еду, приборы кладут на тарелку, скрестив их.

Котлеты по-киевски. Ближе к косточке делают вилкой прокол, и нарезают от острой части котлеты кусочки, давая возможность частично вытекать маслу.

Цыплята табака. Отделяют ножку и срезают по кусочку мякоть. Едят вилкой до тех пор, пока мясо будет почти полностью срезано с костей, остальное едят рукой. В конце еды подают полоскательницу (или стеклянную вазочку) с теплой водой, в которую добавлен кусочек лимона или ароматические вещества. Официант подает для вытирания пальцев рук полотняную салфетку.

Компот с вишнями. Подают в стеклянной, креманке на пирожковой тарелке, косточку изо рта удаляют ложкой на пирожковую тарелку.

Пломбир с печеньем. Подают в креманке на пирожковой тарелке. При еде печенье, не разламывая, держат в левой руке. От шарика мороженого отделяют половину, а затем едят с кончика ложки.

Арбуз. Берут кусок арбуза двумя пальцами и переносят на свою тарелку. Затем, пользуясь фруктовыми вилкой и ножом, отрезают по кусочку и едят вилкой. Отрезав кусочек, семечки удаляют ножом, придерживая вилкой. Если подают пудру, то посыпают на каждый кусочек сахарную пудру ложкой.

Яблоки, груши. Разрезают на дольки, держа вилкой, вырезают сердцевину и едят вилкой и ножом.

Вишня и черешня. Подается на вазе или на десертной тарелке вместе с черенками. Кладут на свою тарелку, беря за веточку. Косточки кладут, пользуясь чайной ложкой на пирожковую тарелку, поставленную справа.

Виноград. Подают на вазе (или десертной тарелке), нарезанный на отдельные кисти. Беря левой рукой кисть винограда, правой обрывают ягоды по одной. Зерна вынимают изо рта чайной ложкой и кладут на тарелку. Пальцы ополаскивают в полоскательнице и вытирают салфеткой.

СОДЕРЖАНИЕ

Организация труда официантов	3
Режим работы официантов	5
Подготовка к обслуживанию	6
Виды посуды, используемой в ресторанах	13
Фарфоро-фаянсовая посуда	13
Металлическая посуда	16
Столовые приборы	19
Хрустальная и стеклянная посуда	21
Сервировка стола	26
Порядок очередности подачи холодных, горячих закусок и блюд	34
Правила подачи холодных блюд и закусок	35
Правила подачи горячих закусок	43
Правила подачи супов	47
Правила подачи вторых горячих блюд	51
Правила подачи сладких блюд и фруктов	64
Правила подачи горячих и холодных напитков	67
Рекомендации и подготовка к подаче спиртных и безалкогольных напитков	72
Организация повседневного обслуживания	74
Обслуживание банкетов	87
Банкет с полным обслуживанием официантами	88
Банкет с частичным обслуживанием официантами	103
Банкет фуршет	107
Коктейль, коктейль фуршет	118
Банкет-чай	125
Свадьба	129
Приложение 1	137
Приложение 2	140

Пимкина Дарья Павловна и Гольдберг Елена Михайловна.

Пособие для официанта. М., «Экономика», 1972.

143 стр.

В пособии освещаются правила и техника работы официантов в современных предприятиях общественного питания. Подробно излагается порядок подготовки торговых залов к обслуживанию посетителей, организации рабочих мест официантов, особенности сервировки столов при повседневном обслуживании, организации приемов, банкетов и т. д.

В специальных разделах рассматриваются особенности подачи закусок, первых, вторых, сладких блюд, холодных и горячих напитков.

1-8-6

338Т9

198-72

Редактор Н. А. Ваганова

Обложка художника А. С. Ариэтти

Художественный редактор В. П. Рафальский

Технический редактор В. Г. Волкова

Корректор Р. Я. Беркович

Сдано в набор 3/1-72 г. Подп. в печать 16/111-72 г. А-04079. Формат 84X108732. Печ. л. 7,56. Учетно-изд. л. 7,37. Изд. № 2383. Тираж 60 000 экз. Цена 26 коп. Заказ № 127. Бумага книжно-журнальная № 2. Темплан изд-ва «Экономика» 1972 г. № 198.

Ордена Трудового Красного Знамени Ленинградская типография № 1 «Печатный Двор» им. А. М. Горького Главполиграфпрома Комитета по печати при Совете Министров СССР, г. Ленинград, Гатчинская ул., 26.