

Правила та техніка подавання солодких страв

Солодкі страви поділяються на дві групи: холодні та гарячі.

До холодних належать натуральні фрукти, компоти, желе, мус, крем, самбук, які подають при температурі 7-14°C, киселі і компоти - 12-16°C. Морозиво подають при температурі від 0 до -4°C.

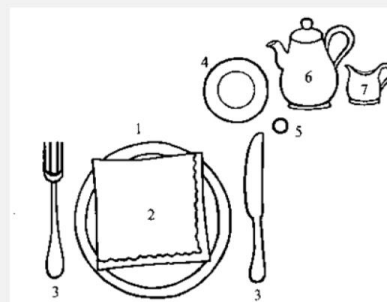
Гарячі солодкі страви - гуріївську кашу, яблучну бабку (шарлот) - при температурі 65°C, пиріг (суфле) - відразу після випікання та фламбування.

Перед подаванням солодких страв зі столу забирають використаний посуд. Залишають фужер, келих для шампанського (при замовленні шампанського), мадерну чарку (для десертного або лікерного вина).



Стіл сервірують десертними тарілками і десертними або фруктовими наборами.

При індивідуальному обслуговуванні солодкі страви подають на десертних тарілках, в креманках, соус - у соуснику. їх ставлять на підставні тарілки, бажано з різними паперовими серветками. На підставній тарілці поряд із соусником і креманкою кладуть десертну або чайну ложку.



1 - десертна тарілка, 2 - серветка, 3 - десертні прилади, 4 - фужер, 5 - чарка для коника; 6 - кавник, 7 - сливочник

При подаванні в обнос на таці в однопорційному посуді страви приносять до залу: один офіціант несе тацю, другий - подає страви на стіл. Для цього до гостя підходять справа, другий офіціант бере страву з таці і правою рукою ставить її перед гостем. Солодкі страви та десерти можна подавати із застосуванням фламбування.






Приготування солодкої страви із застосуванням фламбування

При груповому обслуговуванні солодкі страви можна подати на стіл у багатопорційному посуді: фрукти - у вазах, кавун, диню, пудинг, кошечки з ягодами, яблуко в тісті, яблучну бабку, яблуко в слойці - на порцеляновому або металевому блюді.



ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Назва солодких страв	Кулінарна характеристика солодких страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти	Правила та посуд для подавання солодких страв	Набори для розкладання
<p>Пудинг</p> 	<p>Страва, приготована із рису, сухарів та інших продуктів з додаванням молока і яєць. Запікають у спеціальних формах. Фруктовий або ягідний соус</p>	<p>Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні. Соусник (ручкою вліво) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо</p>	<p>Лопатка, чайна ложка</p>
<p>Суфле</p> 	<p>Легкий пиріг зі збитих білків, жовтків, розтертих з цукром, борошна та ароматичних продуктів. Окремо подають вершки або молоко</p>	<p>Порційна сковорідка на підставній тарілці, накрита паперовою серветкою.</p> <p>Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо</p>	<p>Лопатка, чайна ложка</p>

Каша гуріївська	Молочна солодка манна каша, запечена на сковорідці. Окремо подають абрикосовий соус	Порційна сковорідка на підставній тарілці з паперовою серветкою. Соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Столова ложка, чайна ложка
Яблука в тісті	Очищені яблука занурюють у рідке тісто і обсмажують. Перед відпуском посипають цукровою пудрою	Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні	Виделка та ложка, щипці
Компот	Готують зі свіжих чи консервованих фруктів та ягід у сиропі з додаванням цукру	Креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Киселі	Готують на основі пюре різних ягід і фруктів, соків і сиропів, а також з молока, квасу з додаванням розведеного у воді крохмалю і цукру. Перед подаванням поливають ягідним сиропом або окремо подають холодне кип'ячене молоко, вершки	Креманка на підставній тарілці. Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Чайна ложка
Желе 	Готують на основі фруктово-ягідних соків, сиропів з додаванням желатину, а також лікеру або десертного виноградного вина. Підготовлене желе переливають у формочки і охолоджують. Подають без формочок	Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Фігурна лопатка
Мус	Готується так, як і желе, але при охолодженні збивається у пухку масу. Перед відпусканням поливають сиропом	Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	



Самбук



Крем



Морозиво "Сюрприз"

Готують з абрикосового або яблучного пюре з додаванням желатину, яєчних білків і цукру

Готується на основі збитих густих вершків з додаванням цукру, желатину, яєчно-молочної суміші, ароматичних і смакових продуктів

На овальне металеве блюдо викладають випечений бісквіт, зверху на нього кладуть нарізані апельсини або консервовані фрукти, кульки морозива і з боків накривають шарами бісквіту. На виріб з кондитерського мішка випускають збиті білки з цукровою

Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, десертна ложка

Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо

Мельхіорове овальне блюдо. Стіл сервірують підставними та мілкими десертними тарілками та десертними ножем і виделкою



пудрою. Швидко запікають і подають. Перед подаванням на краї блюда наливають підігрітий коньяк і запалюють

Морозиво десертне

Морозиво подають з різними наповнювачами: консервованими фруктами, горіхами, сиропами, варенням

Креманка на підставній тарілці, ложка для морозива

Парфе



Морозиво, приготоване із густих вершків, збитих з цукром, у спеціальній формі. Додають різні смакові та ароматичні продукти

Кругле блюдо. Глибока десертна тарілка або креманка на підставній тарілці, десертна ложка

Фрукти



Помиті та висушені фрукти

Багатопорційна ваза

Салат фруктовий



Очищені та нарізані фрукти, залиті цукровим сиропом

Креманка на підставній тарілці, десертна ложка

Ягоди натуральні

Ягоди з черешками миють, просушують на решеті. Okремо подають цукрову пудру

Десертна тарілка або креманка на підставній тарілці. Розетка на підставній тарілці



Ягоди з молоком чи вершками



Ягоди з черешками миють, просушують.
Окремо подають молоко або вершки

Глибока десертна тарілка,
десертна ложка. Соусник або
молочник на підставній тарілці,
на яку кладуть десертну (чайну)
ложку ручкою вправо

Ягоди з
молоком чи
вершками