

Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду

Чай, кава, какао, шоколад належать до групи гарячих напоїв, які зазвичай подають при температурі +75°C. Каву та шоколад можна подати і холодними - від +12 до +14°C.

Чай подають у чайних чашках з блюдцями (рис. 1.44). На блюдце кладуть ложку ручкою вправо, ручка чашки повинна бути звернена вліво (допускається і вправо). Зелений чай заварюють і подають в одному чайнику і наливають його в піали. Чай у склянках з підсклянниками подають у вагонах-ресторанах.

Чай до столу може бути поданий у двох чайниках: заварному і доливному або в самоварі. Гаряче молоко і вершки до чаю подають у молочнику. Для одного гостя цукор, мед, варення, джем, лимон подають на окремих розетках, для групи гостей - у вазочці на підставній тарілці. Справа кладуть ложку для розкладання меду (варення), виделку для лимона, грудковий цукор - у цукорниці; для його розкладання використовують щипці.

Подавання кави залежить від способу її приготування. Чорну подають у чашках з блюдцями місткістю 75-100 мл, цукор - у цукорниці або розетці. На блюдце перед кавовою чашкою кладуть кавову ложку.

Для групи гостей або при обслуговуванні в номерах готелю каву можна подати в 2-4-порційних кавниках. Перед кожним гостем у цьому випадку кавову чашку з блюдцем ставлять справа від десертної тарілки.

При подаванні кави з молоком або вершками рекомендується користуватися кавниками і молочниками для розігрітих вершків або молока, щоб гості могли приготувати напій, використовуючи компоненти в будь-яких пропорціях. При

масовому обслуговуванні каву з молоком (вершками) і цукром готують заздалегідь. Для їх подавання краще використовувати чашки місткістю 200 мл з блюдцями і чайні ложки. Цукор подають у цукорниці або на розетці. Для розкладання цукру використовують щипці.

Каву по-східному готують у турочках - металевих каструльках з ручкою. Якщо вона багатопорційна, то чайною ложкою підрізається і розкладається пінка по чашках місткістю не більше 100 мл, а потім вміст турочки розмішують і розливають у чашки. Кавову ложку не подають, тому що каву готують солодкою. Окремо в склянці подають охолоджену кип'ячену воду.



Рис. 1.44. Подавання напоїв: першому ряду (зліва направо) - кавалясце, кава чорна з пінкою, чай у піалах; ' другому ряду (зліва направо) - кава з вершками і кондитерськими виробами та чай з кондитерськими виробами

Кава зі збитими вершками і по-варшавськи, какао і шоколад подають у склянках з підсклянниками або в чашках місткістю 200 мл з блюдцями.

До гарячих напоїв можна запропонувати різноманітний асортимент кондитерських виробів, які подають при масовому обслуговуванні у вазах, при індивідуальному - на десертних тарілках. їх розкладають щипцями та лопаточками.

Техніка подавання гарячих напоїв залежить від виду використовуваного посуду: їх можна подати в чашках з блюдцями або в багатопорційних кавниках, чайниках, молочниках, самоварах тощо (рис. 1.42). У першому випадку до гостя підходять справа і правою рукою ставлять перед ним чашку з блюдцем. При подаванні напоїв у багатопорційному посуді гості обслуговують себе самі або на їхнє прохання це робить офіціант. Він наливає напої в чашки на підсобному столі або в обнос. При подаванні чаю в обнос офіціанти працюють у парі: один наливає заварку із заварного чайника, другий - окріп з доливного чайника. При цьому підходять до гостя справа. Аналогічно в обнос подають каву. При використанні самовара на підсобному столі поряд з ним розміщують стопки блюдця, чашки, чайні ложки. Офіціант наливає в чашку заварку із заварного чайника, окріп із самовара, ставить чашку на блюдце ручкою вправо, кладе на нього чайну

ложку ручкою вправо, підходить до гостя справа і правою рукою ставить перед ним напій.

Каву і какао можна подати й охолодженими з морозивом. Спочатку напій охолоджують до 8-10°C, наливають у конічну склянку, зверху кладуть кульку морозива. Подають на підставній тарілці з соломинкою і чайною ложкою.