НВГ 111

Тема уроку: *Подача, способи подачі перших страв.*

 Шановні учні, будь ласка. Відпрацюйте самостійно вправи по темі: Подача, способи подачі перших страв. Сфотографуйте і дайте коротку відповідь на питання відправте на мою електронну почту:

osadcuknatalia266@gmail.com.

 Супи подають після холодних і гарячих закусок. При одержанні супів з роздачі офіціант повинен звертати увагу на їхній зовнішній вигляд і об’єм порції. Правила подачі супів значною мірою залежать від їхнього вигляду і температури.

 Залежно від температури відпуску супи поділяються на гарячі (температура подачі не нижче 75 °С) і холодні (10–14° С).

 Прозорі супи відпускають у чашках бульйонних із блюдцем, подаючи до

них на тарілці пиріжковій пиріжки, розтягаї, гострі грінки, кулеб’яки. Гарніри

кладуть у супи перед подаванням.

 Супи-пюре слід подавати в мисках або тарілках супових, але можна і в

чашках бульйонних. Окремо до супів-пюре подають грінки.

 Заправлені супи подають у тарілках глибоких або мисках супових, супи із

дрібно нарізаними продуктами можна подавати в чашках бульйонних.

 Національні супи (борщ український, суп піті, добові щі) доречно готувати

та подавати в одному й тому самому посуді (горщику глиняному).

 Холодні супи потрібно подавати у тарілці глибокій або мисці суповій. До

холодних супів у салатниках можна подати лід харчовий, щипці для льоду покласти поряд. Інформація на сайті: https://studfile.net/preview

*Види посуду для подачі перших страв*



Різновиди бульониць із блюдцем:



Правила подачі:

1. Правила насипання першої страви в супові тарілки, офіціантом.



1. Правила подачи першої страви в суповій чашці з шматочками хліба.



1. Способи подачи перших страв в різних закладах.

 

1. Зразки різноманітного національного посуду

 український посуд.

  європейський посуд.

 китайський посуд.

*Домашнє завдання:*

1. Дати відповідь на питання:
* Яка температура подачі перших страв?
* Яка послідовність насипання першої страви в однопорційну супову тарілку?
* Як правильно налити рідку частину в супову тарілку?
* В якому посуді подають українську національну страву?
1. Описати, відповідно до малюнка 199. Правильне розташування столових приборів; послідовнясть подачі страв, відповідно до приборів:

