

ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ВАКУЛИНОЙ МАРИНЫ АЛЕКСАНДРОВНЫ
ПО ТЕМЕ : ПОДБОР ПОСУДЫ ДЛЯ
ДЕСЕРТНЫХ БЛЮДИ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ .
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МЕТОДЫ ПОДАЧИ.
ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ
ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД.

Используемые методы подачи десертов



Десерты ,сладкие блюда –
правила,
техника, температура
подачи

Десерт или сладкое блюдо —
является в большинстве
случаев завершающим
блюдом в конце ужина или
обеда, и
предназначено для
получения приятного
послевкусия .

Десерты могут быть:

1 - сладкими – различные
виды пирожного, мороженное
,
конфеты ,кисели ,муссы и так
далее

2 - не сладкими – орехи , сыр ,
фрукты ,специальное



По температуре подачи сладкие блюда или десерты делятся на две группы :

1 - горячие температура подачи не менее 65 градусов
К

этой группе десертов относятся : Гурьевская каша, шарлотка , пирог суфле который подаётся сразу после выпекания .

2 -холодные температура подачи для натуральных фруктов,

желе, муссов, самбуков - температура не выше 7-14 градусов. для киселей и компотов – температура не выше

12-16 градусов . для мороженого - температура не выше от 0 до -4 градусов .

Правила и техника подачи сладких блюд, десертов

Перед тем как подать десерт ,официант убирает со стола использованную ,грязную посуду .На столе можно оставить фужеры, бокалы для шампанского, рюмку для десертного вина или ликера .На стол ставятся десертные тарелки, из приборов десертные или фруктовые наборы.

При индивидуальном обслуживании десерты подают на десертных тарелках или в креманках . Их ставят на подставочные тарелки на которых лежит бумажная салфетка .

При групповом обслуживании десерты подают на стол в многопорционной посуде: фрукты - в вазах ; красиво нарезанные арбуз или дыню на фарфоровом круглом блюде; корзиночки с ягодами, яблоки в тесте или в слойке - на фарфоровом овальном блюде.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ НЕКОТОРЫХ ДЕСЕРТОВ

Пудинг .Подаём на десертной тарелке при индивидуальном обслуживании ,на фарфоровом блюде при групповом обслуживании. Отдельно подаётся соусник (ручкой влево) на подставной тарелке, рядом с соусником чайная ложка ручкой вправо .Из приборов лопатка , десертная ложка .



Суфле.

Подаём на порционной сковороде ,на подставочной тарелке накрытой салфеткой .
Отдельно для сливок соусник или молочник на подставочной тарелке ручкой влево .Из приборов лопатка , десертная ложка чайная ложка .



Желе - Готовим на основе фруктово-ягодного сока, с добавлением желатина.

Подготовленное желе переливаем в формочки и охлаждаем. Подаём на десертной тарелке переложив из формочки ,или в креманке на подставочной тарелке .Из приборов десертная ложка .



Ягоды натуральные.

Подаём на
десертной тарелке
или
креманки,отдельно
в розетке подают
сахарную пудру.Из
приборов
десертная вилка
или ложка .

