

Завдання “Мозаїка”.

Запитання	Відповідь
1. Чи можна підсаджувати гостей до вже зайнятих столиків?	А. Щоб гості за одним столом розпочали їсти одночасно
2. Першому пропонують сісти за стіл чоловікові чи жінці?	Б. Щоб надати рекомендації щодо страв та напоїв
3. Яку табличку ставлять на заздалегідь замовлений стіл?	В. Ліворуч від гостя, злегка нахилившись до нього
4. Чи можна проводити гостей до несервірованого столу?	Г. Щоб виключити помилки та зробити уточнення
5. Як офіціант має комплектувати замовлення?	Д. Так, за взаємною згодою.
6. Навіщо офіціанту добре знати меню?	Е. Жінці
7. Які дії офіціанта, якщо гості з квітами?	Є. Так, обов'язково
8. Як офіціант записує замовлення?	Ж. “Зарезервовано”
9. Чи повідомляє офіціант час очікування замовлення?	З. Ні
10. Навіщо зачитувати гостям їх замовлення?	І. Приносить вазу

Тема: Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і преїскуранту»

План:

1.Рекомендації страв до безалкогольних напоїв.

2.Рекомендації страв до слабоалкогольних напоїв.

2.1. Пиво.

2.2. Вино.

3.Рекомендації страв до міцноалкогольних напоїв.

1. Рекомендації страв до безалкогольних напоїв.

Гурмани завжди п'ють під час їжі негазовану мінеральну воду. Вона допомагає їм підготуватися до сприйняття нових смакових відчуттів. До багатьох страв (супи, салати) підходить тільки вода. Вона допомагає травленню і зменшує вміст в організмі алкоголю, що поступає з вином та іншими алкогольними напоями. Тому існує давнє чудове правило обов'язково подавати до столу питну воду.





- Всі соки і напої без газу з магазинної упаковки переливаються в глеки, газовані напої подаються на стіл тільки в скляних пляшках. Відкривають пляшки з газованими напоями у присутності замовника. За бажанням гостей до безалкогольних напоїв можна подати харчовий лід.
- Існують два напої, які підходять до будь-якої їжі. Це вже згадувана вода і сухе шампанське.
- Решта напоїв повинна ретельно підбиратися, кожен до своєї страви.

2. Рекомендація страв до слабоалкогольних напоїв.

- 2.1. Пиво.
- Пиво має освіжаючу властивість, тонкий солодовий і хмільний смак і аромат і нерідко подається до багатьох м'ясних і рибних других страв.





- Холодні закуски до пива — в'ялена вобла, солоні сушки, чорні сухарі з сіллю, соломка із сіллю і сиром, твердокопчена ковбаса, сир, креветки в томатному соусі, краби;
- Гарячі закуски до пива — сосиски і шинка із зеленим горошком, раки. Класичним є тандем пива і смажених свинячих ковбасок з тушкованою капустою.

2.2. Вино.

- Гарним доповненням до страв є вино.
- При рекомендації вина до столу необхідно робити ставку на дотримання класичного правила: смак, букет і міцність вина повинні врівноважувати смакові особливості страви, гармоніювати з нею.
- Смак вина не повинен домінувати над смаком страв, з якими воно споживається.



Еногастрономія - це вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами.

Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно дотримувався певних правил (принципів).

Перший принцип "Забороняючий".

Другий принцип "Кольоровий".

Третій принцип "Регіональний".

Четвертий принцип "Соусний".

П'ятий принцип "Силовий".

Шостий принцип "Взаємодії ароматів".

Сьомий принцип "Поєднання за м'якістю і жорсткістю".

Восьмий принцип "Ціновий".

Перший принцип "Забороняючий".

Серед великої кількості страв існують такі, що дуже погано поєднуються або взагалі не сумісні
з ВИНОМ:

Жирна солена риба, в тому числі копчена, яка надає вину металевого присмаку.

Цитрусові, в першу чергу лимони і грейпфрути, знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізняти відтінки смаку.

Подібні властивості має оцет і майонез.

Шоколад та кава, настільки сильно подразнюють смакові рецептори, що будь-які сухі вина в поєднанні з ними здаються порожніми і водянистими.

До числа "ворогів вина" можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів (ваніль і кориця).

І звичайно не варто поєднувати вино і традиційні українські соління.

Другий принцип "Кольоровий".

"Біле - до риби, червоне - до м'яса".

Танінне червоне вино надало б рибі металевого присмаку, тоді як страви з дичини і червоного м'яса здатні заглушати смак більшості білих вин.

Отже, вина і страви повинні відповідати один одному за кольором або створювати красиві кольорові поєднання.

Треба мати на увазі, що не існує правил без винятків. До білого м'яса курки, наприклад, можна подавати червоне вино і білі вина, легке червоне вино підходить багатьом стравам з риби, шампанське добре поєднується з ікрою.

Слід визнати, що колір страви може лише надати підказку при виборі вина, звузити напрям пошуку, однак остаточне рішення повинно бути продиктоване іншими факторами.

Третій принцип "Регіональний".

Вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею, яка, в свою чергу, особливо рельєфно підкреслює позитивність переваг вина саме цього регіону.

Причини цього цілком зрозумілі: з одного боку, і виноград, з якого роблять вино, і ті продукти, з яких готується їжа, - плоди однієї землі, з іншого - кулінарні традиції складаються століттями, і це - цілком достатній аргумент, щоб визначити найкращі поєднання вин і страв.

Недаремно в ресторанах будь-якої виноробної області, Бордо, Ріоха або Тоскана, наголос робиться на місцеву продукцію. Це, однак, зовсім не означає, що французькі вина не можуть супроводжувати страви, наприклад російської, української або китайської кухні.

Четвертий принцип "Соусний".

Якщо при приготуванні страви вживається будь-яке вино, воно повинно подаватися до столу.



П'ятий принцип "Силовий".

- У випадку, коли пропонується подати дорогі, або старі вина, необхідно пам'ятати, щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких страв слід подавати легкі вина.
- Даний принцип слід вважати одним з найважливіших. Якщо це зневажати, гарного поєднання не отримати - смак і аромат не зможуть проявити себе належним чином.

Шостий принцип "Взаємодії ароматів".

Вина зі складним і/або сильним ароматом (букетом) краще подавати до страви з відносно нескладними легким ароматом і смаком.

Наприклад, вина на основі Каберне Совіньйона (Margaux), особливо витримані, гарні з біфштексом або з бараниною на ребрах, а з Шардоне (Pouilly - Fuiss) - зі смаженою або запеченою рибою.

Якщо подавати їх до страв з пікантними соусами, то аромати вина можуть бути "пригнічені", оскільки в подібному поєднанні буде більше конкуренції, ніж гармонії.

Сьомий принцип "Поеднання за м'якістю і жорсткістю".

При підборі вин до страв необхідно враховувати такі характеристики, як соковитість (м'якість, жирність) і жорсткість (твердість, щільність). Імовірно, що співвідношення між ними повинно бути зворотним.

До жирної риби краще подати тверде, з високою, навіть надмірною кислотністю, біле вино: жир "затушиться" кислотою і буде здаватися приємним (смажений палтус і не надто старе Meursault).

Навпаки, до жорсткої риби підійде вино м'яке, маслянисте (судак і Vouvray).

Сильно просмажене і не здобрене соусом м'ясо потребує вин м'яких, оксамитних, переважно червоних, зі слабкими танінами.

М'ясо соковите, або з кров'ю, чи слабо просмажене, добре переносить жорсткі, танінні вина.

Восьмий принцип "Ціновий".

Хоча такий момент, як співвідношення ціна вина і страви не має безпосереднього відношення до кулінарії, тому він не повинен бути в центрі уваги, але нехтувати їм, особливо в ресторанах, також не варто.

До простих, нехитрих страв зазвичай подаються вина, які нічим особливим не відрізняються, тоді як вишуканість дорогих страв урочисто підкреслюють дорогі високоякісні вина.

Не слід спрощено розуміти сказане, що чим дорожча страва, тим дорожче повинно бути запропоноване до неї вино.

До рідкісних страв краще запропонувати гарні, але не величні вина.

Колекційні вина, надзвичайно високої якості, краще дегустувати взагалі без їжі.

3. Рекомендації страв до міцноалкогольних напоїв.



Горілка та міцні настоянки перш за все, підходять до жирних м'ясних страв, а також до солоної риби.

Горілка та міцні настоянки є природним доповненням до закусочного столу із солоними огірками, квашеною капустою, вінегретами, оселедцем, холодцем і маринованими грибами.



- Віскі подають як аперитив. Існує кілька варіантів доречних закусок до нього.
- М'ясні гурмани можуть спробувати віскі з яловичим язиком або дичиною.
- Якщо гості надають перевагу рибі, подайте віскі з устрицями, копченим лососем.
- Дари моря найкраще підходять для віскі, в яких присутні трав'яні відтінки.



- Ром пропонують до чаю, бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави, використовують для коктейлів.



- Джин рекомендують як аперитив і подають перед вживанням їжі.



- Коньяк пропонують до чаю, кави, солодощів, він входить до складу коктейлів.
- До страв коньяк не п'ють, оскільки страви притупляють його смак та духмяність.



**Дякую за
увагу)**

