

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до лабораторного заняття

«Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів. Технологія повсякденного обслуговування»

з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

*(для студентів 3, 4 курсів денної та заочної форм навчання
напряму підготовки 6.020107 (6.140103) «Туризм»)*

**ХАРКІВ
ХНАМГ
2012**

Методичні вказівки до лабораторного заняття «Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів. Технологія повсякденного обслуговування» з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» (для студентів 3, 4 курсів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.020107 (6.140103) «Туризм») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: А. І. Усіна, І. С. Баландіна. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 40 с.

Укладачі: доц., к. т. н. А. І. Усіна,
ас. І. С. Баландіна

Рецензент: доц., к. т. н. О. Ю. Давидова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 7 від 25.02.2011 р.

ЗМІСТ

Мета ділової гри	4
1. Загальні положення	4
1.1. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ресторанах під час подавання гарячих напоїв у повсякденному обслуговуванні	4
2. Методика проведення занять	25
3. Виконання завдань	25
4. Оформлення завдань	26
5. Обговорення заняття та підведення підсумків	27
Контрольні запитання	28
Перелік тестів для перевірки знань	29
Список джерел	32
Додаток А. Ситуації в закладах ресторанного господарства	33
Додаток Б. Перелік таблиць для заповнення	37
Додаток В. Приклад виконання завдання	38

МЕТА ДІЛОВОЇ ГРИ: закріплення теоретичних знань з моделювання процесу обслуговування споживачів під час повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів, вивчення методики обслуговування споживачів згідно із замовленням.

1. Загальні положення

1.1. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ресторанах під час подавання гарячих напоїв у повсякденному обслуговуванні

Зазвичай у більшості типів закладів ресторанного господарства гарячі напої подають після споживання страв попереднього замовлення – закусок, супів, других гарячих страв, гарячих і холодних солодких. Але у таких закладах як кофейня, кав'ярня, кафе, бар та інших закладах гарячі напої можуть подаватися зразу разом з кондитерськими виробами або без них. До гарячих напоїв, які подаються в закладах ресторанного господарства, відносяться: чай, кава, какао, шоколад, пунш, грог, глінтвейн та ін.

1.1.1. Характеристика, технологія виготовлення й лікувальні властивості чаю

Чай – один з найстародавніших напоїв на Землі. Відкрили його в V ст. н.е. в Китаї. Назва чай означає «молоді листочки». Для приготування чаю з чайних кущів збирають верхні молоді листя.

Саме китайці дали назву чаю й першими стали вживати його як напій. Російське слово «чай» відбулося від монгольського «цай». Новий напій приживався важко: люди різних країн ставилися до нього насторожено, як, втім, і до всього чужоземного. Крім того, китайський чай був дуже дорогий, а свої лісові чаї завжди були під рукою.

Перші згадування про чайний напій зустрічаються в китайському рукописі, що відносяться до 2700 р. до н.е. В IX ст. н.е. чай стали вирощувати в Японії та Кореї. Довгий час ареал його поширення обмежувався цими країнами, і тільки коли він став важливим предметом міжнародної торгівлі, його плантації з'явилися й в інших регіонах: в Індонезії – з 1824 р., в Індії – з 1834 р. і в Шрі-Ланці (Цейлоні) – з 1842 р. Потім його стали вирощувати в Кенії (Африці), Аргентині (Південній Америці) і інших країнах. У цей час головними постачальниками чаю є Індія, Китай і Шрі-Ланка. Меншу площу, але все-таки дуже значну, становлять чайні плантації Індонезії і Японії.

Чай в різних країнах з'явився порівняно недавно – усього лише близько 300 років тому, але за цей час вже склалися традиції чаювання. За чашкою чаю вирішувалися найважливіші сімейні справи, відбувалися знайомства, укладалися торговельні угоди, обговорювалися політичні питання.

В царській Росії про «китайський чай» довідалися в XVII ст. Рослина, яку ми тепер називаємо чаєм, увійшла в культуру в IV ст. н.е. у Китаї, але знали

його набагато раніше. На початку XVIII ст. чай міцно ввійшов у побут російського народу й став національним напоєм. Поступово чай у країнах царської Росії одержав широке поширення, а чаювання, та ще із пряниками, коврижками, бубликами, перетворилося в один з поширеніших звичаїв. Широкий вжиток чайного напою обумовлене чудодійною здатністю чаю «підбадьорювати розумово й фізично».

В Україні та Росії у мешканців різних регіонів чай користується однаковою любов'ю. Щоб покрити великі втрати мінеральних солей під час літньої спеки, багато народів (кримські татари, калмики, буряти, киргизи, монголи, алтайці), що живуть у жаркому сухому кліматі, п'ють чай із сіллю. Чай для цих народів є не тільки засобом угамування спраги, але й важливим продуктом харчування — його варять на молоці й п'ють із баранячим салом або маслом, іноді заправляють борошном.

Великий вплив на культуру вживання чаю справила поява російських самоварів, які стали виготовляти в XVIII ст. Попит на них зростав із кожним роком, і вже у другій половині XVIII ст. стали виникати великі майстерні й заводи з їхнього виробництва в Тулі, на Уралі, в Москві, Петербурзі й багатьох інших містах Росії. Виникла «самоварна індустрія». Починаючи з 1829 р. продукція стала експонуватися на всіх промислових виставках, і самовари стали прикрашати численні медалі.

Задовго до появи китайського чаю в країнах царської Русі користувалися попитом різноманітні гарячі напої. Приготовляли їх із трав, квітів, листів і коренів рослин. Вони не тільки вгамовували спрагу й зігрівали в зимову холоднечу, але й були лікувальним засобом. Чай із плодів і ягід — смачний і ароматний напій, добре вгамовує спрагу. В такому чаї утримується чимало біологічно активних речовин, що надають організму тонізуючу дію.

Крім того, народи царської Росії давно знали властивості різних трав і вміли готувати з них напої, ароматизувати ними кваси, настоянки, медові напої й морси.

Багато легенд пов'язані із травами, частина з них — плід марновірств, але багато відбивають дійсно цілющі властивості дарунків наших лісів і полів, які визнані сучасною наукою й широко використовуються в якості цілющих засобів і для приготування різних напоїв. Багато століть в суворі зими наші народи зігрівалися ароматними й цілющими напоями із щедрих дарунків лісів, полів і луків. У літні жаркі дні вони прекрасно вгамовували спрагу, а після лазні були просто незамінні.

З давніх часів у кожній українській хаті дбайливо зберігали висушені запаси лісових і польових чаїв. Вони багаті вітамінами, смаковими, ароматичними й цілющими речовинами. Допомагали ці напої при простудних захворюваннях, лихоманках та ін.

На Півдні Сибірі особливою любов'ю користувався чай зі старих, сухих листів бадану (найдавнішої чайної рослини) з ароматом кедрової тайги.

Слов'янські народи царської Росіяни купували найкращий у світі чай і знали в ньому користь. Заварювали його зовсім не так, як визнані аматори чаю — англійці. Іноземців дивували звичаї нашого чаювання. У родинях робочого

люду крім чаю на сніданок подавали й щільну ситну їжу. Особливо полюбили чай купці. Приходили купці у трактир і перш за все замовляли чай з липцем. У петербурзьких та одеських купців склалася особлива традиція: пити чай у каютах пароплавів. Чай став улюбленим напоєм візників. Для них склянка чаю в трактирі стала життєвою необхідністю. Ця безмежна любов народу до чаю вилилася в появі такого закладу як чайна, котра швидко набула величезної популярності.

У рослинному царстві, як і в людському суспільстві, є знатні, аристократичні сімейства, є й менш знатні, але всі вони відіграють свою роль у великому господарстві природи. До одних з найблагородніших представників флори по праву ставиться багаторічна, вічнозелена рослина сімейства чайних – чагарник. Деякі ботаніки навіть не можуть погодитися з такою прозаїчною назвою й відносять його до камелій, які цінують не тільки за красу квітів: з їхніх молодих пагонів готують самий популярний напій, а з камелії евгенольної добувають прекрасний антисептик — евгенол. Але найбільше значення мають два види чаю:

китайський — багаторічний чагарник, висотою до 3 м, що виростає в Південно-Східній Азії (китайський і японський різновиди);

ассамський — дерево, висотою 10- 15 м, що виростає в лісах Ассаму (Індія).

Природним гібридом цих двох видів є чай цейлонський.

Живе чайний чагарник 100 років і більш. Найбільшу продуктивність має у віці від 10 до 70 років. Щорічно дає молоді ніжні пагони й листочки, які й використовуються для приготування сухого чаю.

Перший чайний кущ в Царській Росії був висаджений у Никитському ботанічному саду в 1814 р. В 1885 р. закладена перша промислова плантація чаю в Аджарії. З 1901 р. чай стали вирощувати на території теперішнього Краснодарського краю, в 1912 р. — в Азербайджані.

У Росії вирощують китайський різновид чаю — чагарник. На його основі виведені нові високоврожайні сорти чаю, пристосовані до місцевих кліматичних умов. Збір чаю — процес дуже важкий. З 1963 р. на плантаціях Кавказу стали працювати високопродуктивні чаєзбиральні машини.

На чаєрозважувальних фабриках готують композиції із чаю, отриманого з різних плантацій, і дають їм назви, відповідні до основної частини композиції: грузинський, азербайджанський, краснодарський, китайський, цейлонський (зі Шрі-Ланки) тощо.

У цей час одержали широке поширення, особливо за рубежом, композиції чаю з ароматичними й смаковими добавками: пелюстками троянди, квітками жасмину та ін. Чай одержують із молодих верхівкових пагонів (флешей) багаторічного вічнозеленого чагарнику або дерева.

По способу обробки чай ділять на байховий (чорний і зелений), пресований — плитковий (чорний і зелений) і цегельний (зелений). Випускають також чай екстрагований, що представляє собою концентрований рідкий або сухий (швидкорозчинний) екстракт чорного й зеленого чаю.

Технологія виготовлення чаю полягає в наступному: зібраний чайний лист спочатку зав'ялюють і підсушують. Потім лист скручують у машинах-

ролерах і піддають ферментації при відносній вологості повітря 98 % і кімнатній температурі. Чай при цьому здобуває коричневий колір у результаті окиснення дубильних речовин.

При ферментації продуктів гідролізу крохмалю, дубильних речовин, білків утворюються ароматичні речовини, що надають чаю смак і аромат. Після цього лист сушать (при сушінні остаточно формуються смак і аромат чаю), сортують, змішують і впаковують.

Сорти чаю. Чай *чорний байховий* випускають декількох сортів: «Букет», «Екстра», а також вищого, 1-го, 2-го й 3-го. По розміру чаїнок чай підрозділяють на великий (листовий) і дрібний.

Чай сорту «Букет» повинен мати повний букет, тонкий ніжний аромат, приємний тонкий з терпкістю смак, прозорий настій, яскравий інтенсивний колір.

Чай «Екстра» повинен мати тонкий і ніжний аромат, приємний з терпкістю смак; прозорий настій, колір з ясно-коричневим відтінком; зовнішній вигляд — рівний, однорідний аркуш, чаїнки добре скручені.

Чай вищого сорту повинен мати тонкий приємний аромат, терпкий смак, яскравий (середній) і прозорий настій, рівний, з ясно-коричневим відтінком колір розвареного листа, добре скручені чаїнки.

Чай 1-го сорту має недостатньо тонкий і ніжний аромат, приємний з терпкістю смак, менш яскравий настій, менш однорідний колір розвареного аркуша з коричневим відтінком, добре скручені чаїнки.

Чай 2-го сорту має слабкий аромат, недостатньо терпкий смак, прозорий настій, темно-коричневий колір розвареного листа із зеленуватим відтінком, нерівне збирання, недостатньо скручені чаїнки.

Чай 3-го сорту має грубуваті смак і аромат, темнуватий, слабкий настій, неоднорідний темно-коричневий колір розвареного листа з відтінком зелені, нерівне збирання, погано скручені чаїнки.

Чай *зелений байховий* одержують без зав'язання й ферментації. Листи для одержання зеленого чаю піддають пропаруванню для руйнування ферментів і збереження зеленого кольору листа, скручуванню й висушуванню. По виду й розміру чаїнок зелений чай виробляють великим (листовим) і дрібним. По якості зелений чай ділять на ті ж сорти, що й чорний.

Плитковий (брикетний) чорний і зелений чай виробляють із висівок і крихт чайного листа шляхом їхнього пресування. Плитковий чорний чай по якості ділять на вищий, 1-й, 2-й і 3-й сорти, плитковий зелений чай випускають тільки 3-го сорту. Аромат і смак чаю — приємні, повні, з терпкістю, грубуваті в чаю 2-го й 3-го сортів, без затхлості. Його одержують із великих старих листів, що огрубіли, і погонів чайної рослини за спеціальною технологією шляхом пресування в брикети масою нетто до 2 кг. Аромат і смак характерний для зеленого чаю, настій червоно-жовтий. Чай швидко сприймає запахи й вологу, що погіршує його якість, тому його упаковують у кілька видів паперу — внутрішню й етикетну, картон, підпергамент, товарний папір, а для упакування чаю вищих сортів використовують фольгу.

Жовтий чай до останнього часу виробляли й пили тільки в Китаї, але тепер він став виходити й на світовий ринок. Роблять його із суміші ферменто-

ваних і неферментованих чайних листів. При цьому використовують самі ніжні молоді флеші, і чай виходить тільки вищого сорту.

Червоний чай виробляється тільки в Китаї і він відноситься до самих високоякісних сортів. Його листи мають по краях червоне фарбування, а в центрі — зелене. Пояснюється це тим, що процес ферментації зупиняється при досягненні саме такого фарбування. Червоний чай набагато екстрактивніше чорного за смаковими якостями. Свою високу якість він зберігає довше, ніж чорний чай, тому що менше підданий окисним процесам.

Ароматизований чай за прадавнім китайським способом одержують змішуванням байхового чаю із запашними квітами (жасмину, троянди й ін.). Тепер у США й Англії такий чай одержують, ароматизуючи байховий чай есенціями, що погіршує його якість. У країни колишнього СНД у великій кількості надходять ароматизовані чаї зі США й Англії.

Екстрагований (розчинний) чай з'явився в останні роки на прилавках магазинів. Країни виробники чаю (Шрі-Ланка, Індія, Китай) виробляють розчинний зелений чай зі свіжого чайного листа. В країнах Західної Європи й США його одержують шляхом екстрагування гарячою водою натурального сухого зеленого або чорного байхового чаю. Шляхом змішання одержують різні фруктові-ягідні й квіткові чаї. Особливим успіхом користуються такі комбіновані чаї в одноразовому упакованні, у пакетиках для заварки безпосередньо в склянці або чашці.

Лікувальні властивості чаю відомі дуже давно. Недарма прадавні китайці вважали чайний напій «вогнем життя».

Чай — справжня комора біологічно активних речовин. Найважливіший з них — алкалоїд кофеїн, що володіє тонізуючою дією. Кофеїн стимулює серцеву діяльність, сприятливо впливає на роботу нирок і сприяє нормальному травленню.

Крім кофеїну в чаї утримуються в невеликих кількостях і інші алкалоїди, які доповнюють його тонізуючу дію.

Серед екстрактивних речовин чаю основна маса припадає на частку дубильних речовин (чайний танін), які надають чаю терпкість, що в'яже смак і чудове золотаве фарбування.

Крім того, у чаї утримуються білкові речовини, ефірні масла, зола, пектинові речовини, вітаміни (Р, З, В, В₂, РР), ферменти, органічні кислоти (щавлева, молочна, яблучна й ін.).

Організм людини в спекотну погоду втрачає значну кількість мінеральних речовин, і особливо солі натрію і калію. Гарячі напої прохолоджують організм і поповнюють втрати мінеральних речовин.

Одним словом, чай — найбагатша аптека, невичерпне джерело стимулюючих речовин. Винятково благотворно діє чай і на нервову систему. Завдяки посиленню припливу кисню до кліток мозку підвищується здатність мозку засвоювати враження, загострювати увагу й пам'ять. На відміну від інших стимулюючих засобів, у тому числі й кави, чай ніколи не приводить до порушення нервової системи. Прямих протипоказань до виключення чаю з раціонів немає.

У світі відомо понад 2000 видів чаю й безліч способів приготування його. У кожного народу свої звичаї, традиції і ритуали чаювання. Але є одна умо-

ва, загальна для всіх: приступаючи до чаювання, потрібно не полінуватися заварити свіжий чай, тому що, як учить східне прислів'я, «свіжий чай подібний бальзаму, а чай, залишений на ніч, подібний змії».

Спосіб приготування (заварювання) чаю однаковий — залити окропом чайний лист і настояти.

Правила заварювання чаю:

- для заварювання чаю застосовують тільки порцелянові, фаянсові, скляні й керамічні чайники;

- використовувати треба тільки м'яку воду; (готовий чай рекомендується розливати в підігріті чашки й пити, поки він не охолонув, але занадто гарячий чай, що обпалює слизову, пити не можна. Втім, у різних країнах по-різному заварюють і п'ють чай);

- одні народи п'ють його гарячим, інші — помірковано теплим, а треті — зовсім холодним і навіть із додаванням льоду;

- китайський, індійський і цейлонський чай настоюють 5—10 хв., зелений чай — 30 хв. (для заварювання чай беруть у кількості 1 — 2 ч. л. на 1 ст. води);

- чайник перед заварюванням необхідно добре вимити й обполоскати окропом, залити до половини окропом (для настою), потім долити водою (обов'язково прикрити чайник рушником, не закриваючи носик, щоб чай «потомився», а після цього долити водою, але не доверху, ні в якому разі не можна ставити повний чайник на гарячу плиту бо чай може закипіти, стати мутним, втратити смак і колір);

- наповнені чашки відразу ж подають на стіл (вода для чаю необхідна м'яка, що відстоялася не менш доби, не можна використовувати перекипілу воду. Якщо при заварці чаю утворюється піна, виходить, усе зроблене правильно, збережені всі коштовні ароматичні ефірні масла);

- неодмінною якістю гарного чаю є його висока температура подачі (70 - 80°C), яскраво виражений аромат і золотавий колір.

Майже у всіх країнах п'ють чай, не проціджуючи заварку, оскільки при проціджуванні через металеве чайне ситечко колір чаю погіршується.

Чай розливають у склянки або в порцелянові чашки із блюдцями. Окремо подають цукор, варення, мед або цукерки. До чаю пропонують печиво, булочки, сушки, пиріжки, торти. Для аматорів подають у молочнику підігріте молоко або вершки в посуді для вершків.

У всіх народів склалися свої традиції чаювання. В Англії — це знаменитий чай з молоком; при цьому обов'язково спочатку в чашку наливають гаряче молоко, а потім уже заварений чай.

В народах Середньої Азії чай — головне й основне частування гостей, символ гостинності, і п'ють його в будь-яку годину дня й року. Подають його перед їжею й після їжі, із всілякими ласощами.

В Китаї і Японії чаювання — найскладніший ритуал, освячений віковими традиціями.

Різновиди приготування чаю та чайних напоїв приведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1- Способи приготування чаю

Різновид заварювання чаю	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування
1	2	3	4
По-англійські	Чай чорний Вода Цукор Вершки	4 ч. л. 4 ст. За смаком За смаком	Чай залити невеликою кількістю окропу, настояти 5 хв., додати іншу воду, закип'ятити. Додати цукор, вершки.
По-китайські	Китайський чай Вода Цукор	2 ч. л. 2 ст. За смаком	Залити чай невеликою кількістю води, настояти й залити окропом, залишивши на пару 15 хв., після чого подати із цукром.
По-польські	Чай чорний Вода	4 - 5ч. л. 4 - 5 ст.	Так само
По-російські	Чай чорний Вода	1 ч. л. 250 мл	Заварити в чайнику, а потім залити заварку в склянку та розбавити окропом. Подавати з молоком, вершками, соком лимона. Пити чай вприкуску із цукром, фруктами або варенням.
По-татарські	Чай чорний Вода Вершки Сік лимонний Цукор	1 ч. л. 500 мл 50 мл За смаком	Чай засипати в прогріту посудину, залити окропом. Заварений чай розлити в чашки, розбавити окропом. Вершки й лимонний сік додати за смаком. Цукор вприкуску.
По-східному	Чай чорний Вода Сіль Вершки	3 г 100 мл 0,5 г 100 мл	Пресований чай покласти в киплячу воду й влити вершки, кип'ятити 5 хв., додати сіль за смаком.
Прадавній грузинський рецепт	Чай чорний Мед Горілка Вода	1 ч. л. 30 г 25 мл 200 мл	Всі компоненти змішати, довести до кипіння, розлити по чашках і подати гарячим. Можна додати ванілін.
Плодово-ягідний холодний	Міцний холодний чай Соки апельсиновий і суничний Цукор Лід колотий	1 л 400 мл За смаком	Змішати всі компоненти, додати цукор. Подавати в келихах з льодом.
Брусничний	Сушені листи брусниці Вода	1 ч. л. 250 мл	Заварити окропом, настояти 10—12 хв., додати цукор. Пити можна гарячим і холодним.
Фруктовий	Чай Цукор Сік яблучний або вишневий Лимон Вода Лід колотий	1 г 20 г 50 мл 1 часточка 160 мл	Чай заварити звичайним способом, процідити, додати цукор, охудити до 8°C, змішати із соком і лимоном, шматочками льоду.

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
З листами брусниці	Листи брусниці Чорний або зелений байховий чай Вода	1 ч. л 2 ч. л 5 ст.	Сухі листи брусниці й чай змішати, розтерти дерев'яною маточкою до однорідного порошку. Порцеляновий чайник обдати окропом, засипати суміш, залити киплячою водою, дати настоятися 8-10 хв., накривши чайник серветкою.
Апетитний	Полинь гірка Листи деревію Вода	4 частини 1 частина 1 ст.	Столову ложку суміші залити окропом, дати настоятися протягом 20 хв., процідити. Приймати за 10—15 хв. до їжі по 1 ст. л..
З материнкою	Сушена материнка Чорний або зелений байховий чай Вода	1/2 ч. л. 2 ч. л. 5 ст.	Сушену материнку настояти в частині води. У заварений чай додати настій материнки. Через 5 хв. чай готовий.
З конюшини, звіробоя й листя малини	Квіти конюшини Квіти звіробоя Листя малини Вода	1 ч. л. 1 ч. л. 1 ст. л. 5 ст.	Заварити квіти й листя, додати кип'ячену воду й процідити. Подавати гарячим.
Із сушених ягід китайського лимоннику	Сушені ягоди лимоннику Вода Цукор Мед	1 ст. л. 1 ст. За смаком 1 ч. л	Ягоди лимоннику прокип'ятити в емальованому посуді 10 хв., настояти протягом 24 год., процідити й додати цукор або мед.
Полівітамінний із чорноплідної горобини й шипшини	Плоди чорноплідної горобини й шипшини (1:1) Вода Цукор	1 ст. л. 1/2 ст. За смаком	Суміш плодів залити киплячою водою, прокип'ятити 5-10 хв., настояти 4 год. у прохолодному місці, додати цукор.
Горобиний	Сушена горобина Сушена малина Сушені листи чорної смородини Вода Цукор	300 г 50 г 25 г 1 л За смаком	Змішати сушені плоди горобини, малини, листи смородини й заварити.
Із чорної смородини	Сушена чорна смородина Вода Цукор	25 г 1 ст. 15 г	Смородину сполоснути теплою водою, покласти в киплячу воду й варити 10 хв. Зняти з вогню й дати настоятися протягом 2-3 год. Відвар процідити, додати цукор і пити теплим.
Чорносмородиновий вітамінний	Чорносмородиновий сік Чай Вода Цукор	25 мл 1 ч. л. 150 мл	Сік з ягід чорної смородини або сироп налити в склянку й доповнити гарячим міцним чаєм.
Малиновий	Малиновий сироп Чай Вода	160 мл 5 ч. л. 800 мл	Малиновий сироп налити в міцно заварений чай.

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
«Аромат поля»	Чай чорний Кропива Материнка Звіробій Вода	10 г 10 г 10 г 10 г 1л	Змішати всі інгредієнти. Додати небагато полині й піжми. Заварити звичайним способом.
«Бальзам»	Чай чорний М'ята сушена Ромашка сушена Вода	7 ст. л. 0,5 ч. л. 0,5 ч. л. 650 мл	Залити всі інгредієнти окропом, настоювати, пити без цукру.
«Глінтвейн»	Чай чорний Сік яблучний Сік вишневий Імбир Бад'ян Кориця Гвоздика Вода Цукор Горіхи Ізюм	5 ч. л. 350 мл 350 мл 2г 2г 3г 3-4 шт. За смаком	Заварити чай звичайним способом, змішати із соками, додати пряності й цукор. Підігріти на слабкому вогні 30 хв., не доводячи до кипіння. Подавати в келихах, додавши горіхи й ізюм.
« Грог»	Чай чорний Сироп лимонний (цукровий) Яєчний жовток	250 мл 20 мл 2 шт.	Збити жовток із сиропом. При безперервному помішуванні додати гарячий міцний чай

Чай подають:

- в чайних чашках;
- в склянках з підстанниками, поставленими на блюдця або пиріжкові тарілки;
- парами чайників;
- одним чайником.

Чай подають в чайних чашках, які встановлюють на чайні блюдця з чайною ложкою. При цьому ручка чашки повинна бути повернута ліворуч, а ручка ложки - праворуч.

Окремо до чаю подають:

- кусковий цукор в цукорниці або на розетці (в креманці) з щипцями для розкладання, ставлять праворуч від споживача;
- лимон, нарізаний кружечками, в розетці або на маленькому лотку з двохріжковою виделкою для розкладання і ставлять праворуч, виделку кладуть поверх лимона, ручкою праворуч;
- варення, джем або мед в розетках, креманках або вазах; креманку або вазу ставлять на пиріжкову тарілку, на яку кладуть десертну ложку і ставлять ліворуч від споживача. Стопки розеток ставлять поряд з вазою для варення;
- гаряче молоко (в молочнику, ручка управо), вершки в посуді для вершків ставлять на пиріжковій тарілці праворуч від відвідувача;

Наливають чай в чашки так, щоб від поверхні чаю до краю чашки або

склянки була відстань 0,5-1,0 см.

Подаючи до чаю солодкий пиріг, торт, бісквіт і іншу випічку, офіціант ставить їх перед гостем на десертній тарілці, кладе десертний ніж і виделку або десертну ложку (залежно від виду кондитерського виробу). В цьому випадку чашку з блюдцем ставлять поряд, праворуч від десертної тарілки на рівні її борту (дальнього від споживача).

В чайних салонах, номерах готелів, а іноді при груповому обслуговуванні відвідувачів в залі ресторану, чай подають парами чайників. В малому чайнику, місткістю 250 см³ готують заварку, у великому - доливному (1000 см³) - приносять кип'яток. Чайники ставлять праворуч від гостя на маленькій барвистій тарілці. В спеціалізованому підприємстві стіл наперед сервірують чайними чашками з блюдцями і чайними ложками, ставлять печиво, бублики, пряники, тістечка або торти, мед, варення.

Одним чайником подають чай в чайханах. В одному чайнику місткістю 800 см³ готують зелений чай, в ньому ж і подають. Стіл сервірують піалами місткістю 50 мл. До зеленого чаю подають: родзинки, кишмиш, урюк, східні солодоші.

В літній час чай можна подавати охолодженим до 8-10°C (без цукру або з цукром) в келихах, фужерах з додаванням часточки лимону (апелсину). Харчовий лід при цьому подають окремо.

При обслуговуванні чайного столу для групи гостей, офіціант наперед до основного столу приставляє приставний стіл. Причому до прямокутного столу приставний стіл ставиться до торця, а до квадратного - «кут в кут». Основний стіл сервірують десертними тарілками і приборами (ніж і виделка). На основний стіл ставлять вази і блюда з кондитерськими виробами, цукор і лимон, не забуваючи при цьому до кожного з них покласти прибор для розкладання (виделки для лимона, щипці для цукру, лопатки для тортів, десертні ложки для салатів і т. ін.).

На приставний стіл ставлять піднос для самовара (киплячий самовар встановлюють на піднос, як тільки споживачі сядуть за стіл), зліва від нього піднос з чашками і стопкою блюдце, справа маленька тарілка для заварного чайника з ситечком для проціджування чаю і чайні ложки. З дозволу відвідувача офіціант бере чашку, ставить її на блюдці і підставляє під кран самовара. Кладе на блюдце чайну ложку, наливає із заварного чайника заварку і доливає чашку кип'ятком. Узявши чашку за блюдце правою рукою, офіціант ставить її праворуч за десертною тарілкою відвідувача.

При проханні відвідувача повторити чай, офіціант, прибравши використаний посуд, подає йому нову чашку з чаєм.

1.1.2 Характеристика видів кави та технології виготовлення і подавання

Кавове дерево — рослина сімейства маренов, що зелена на протязі усього року та зростає в тропічних і субтропічних районах Африки й Азії. Головне місце серед культурних видів належить аравійському кавовому дереву, але батьківщина його не Аравійський напівострів, а гірські райони Ефіопії. В XIV-XV ст. кавові дерева стали культивувати на Аравійському напівострові. Так у назві «аравійська кава» з'єдналися дві географічні назви: Каффа — батьківщина кави

й Аравійський напівострів. Від арабів про каву довідалися єгиптяни. Від єгиптян про чудесні властивості кави довідалися в Іспанії, Португалії, потім у Франції, Англії, Німеччині й інших країнах світу.

Кава, як і східні прянощі (перець, ваніль, кориця), коштувала дуже дорого. Згодом і у Європі стали шукати місця, придатні для вирощування кави. Звичайно, раніше за все вони звернули увагу на далекі країни Південної й Центральної Америки. Туди були доставлені з великою обережністю перші саджанці кавового дерева. Вони добре прижилися на новому місці, і із того часу почалася нова сторінка історії економіки Бразилії, Колумбії й багатьох країн Центральної Америки — «кавова ера».

І тепер, хоча батьківщиною кави є Африка, її вирощують у країнах Латинської Америки, Індії й Індонезії. У Бразилії зосереджене більш 50 % світових плантацій кави. Саме тут, починаючи від штату Сан-Паулу й углиб материка до берегів Парани перебуває світовий центр з виробництва кави. Кавові плантації стали так стрімко розростатися, що площі їх давно перевищили площі чайних плантацій. У світовому торговельному обороті кава стоїть на другім місці серед природних продуктів (після нафти).

Перша кав'ярня з'явилася у Венеції в 1646 г. У наступні 50 — 60 років кав'ярні відкрилися по всій Європі. Особливою популярністю користувалась кава в портових містах Франції й Англії. Вена, Лондон, Париж стали столицями кав'ярень. Багато з паризьких кав'ярень набули всесвітню славу, перетворилися у своєрідні клуби письменників, художників, акторів.

У Росії до початку XVIII ст. каву не пили й знали про неї дуже мало, та вживали її тільки як підбадьорливі ліки. З кавою народи Росії близько познайомилися за часи правління Петра I. Сам цар пристрастився до неї під час роботи на верфях Амстердама. На початку XIX ст. кава стала входити в моду. Справжню популярність напій завоював, коли російські офіцери відвідали кав'ярні Парижа під час війни з Наполеоном. Розповсюдженню кави сприяли французькі ресторати й кафе-кондитерські, що стали з'являтися на вулицях наших міст наприкінці XVIII — початку XIX ст.. Серед моряків Архангельська й Петербурга своєю популярністю кава зобов'язана іноземним морякам, а на півдні Росії, у Криму й Одесі, — грецьким і турецьким купцям і рибалкам.

Щороку на світовому ринку кава продається на суму більш 2 млрд. дол. Експорт кави в країни СНД залежить від багатьох економічних факторів і політичної обстановки. Після 1995 р. традиційними країнами-виробниками кави, що поставляють його в країни СНД, є країни Південної Америки, Азії й Африки.

Натуральну каву випускають наступних видів: натуральна смажена у зернах, натуральна смажена мелена без додавань, натуральна смажена мелена з додаванням 20 % цикорію. Залежно від видів застосованих кавових зерен каву смажену випускають двох сортів: вищого й першого. Каву вищого сорту виготовляють із 75 % кращих каво-бобів (мокко, гватемальський, колумбійський) і 25 % інших, менш коштовних видів, а каву першого сорту виготовляють із будь-яких каво-бобів. Смажені кавові зерна повинні бути рівномірного коричневого кольору, не закопчені, не плямисті, без наявності сирого ядра усередині. Смак і аромат — приємні, характерні для кави.

Мелена кава повинна мати вигляд однорідного порошку коричневого кольору, мати ніжний, приємний смак і не мати сторонніх домішок. Щіпка натуральної кави, якщо її кинути у воду, повинна плавати на поверхні води 10-15 хв., а потім повільно опускатися на дно. Кава поставляється з вологістю до 7 %.

Розчинна кава має переваги перед натуральною меленою кавою — її не треба молоти й варити, напій можна приготувати в будь-яких умовах.

Сухий кавовий напій — це порошок коричневого кольору різних відтінків із включенням світлих оболонок кавових зерен, хлібних злаків і інших компонентів зі смаком і ароматом, властивим натуральним обсмаженим продуктам, що входять до складу напоїв, без сторонніх смаків і запахів.

Для варіння кави використовують спеціальний посуд і апарати, що забезпечують мінімальні втрати летучих речовин: кавники (краще емальовані), спеціальні ємкості з довгою ручкою — турки, джезви (бажане з міді й срібла, але не зі сплавів). Можна приготувати гарну каву й у спеціальному глиняному або порцеляновому посуді.

У меню сучасних барів представлений різноманітний асортимент кави як у гарячому, так і в холодному виді (кофе-глясе). Її готують із різної сировини: меленої натуральної кави, кави розчинної, смажених і мелених на підприємстві зерен. У бари кава надходить у зернах, сирих або смажених. При одержанні від постачальників потрібно стежити потім, щоб на ящиках з кавою був зазначений не тільки сорт, але й вид.

Сирі зерна можуть зберігатися тривалий час, тоді як смажені непридатні для цього. Кава дуже легко поглинає вологу, а також сторонні запахи, тому її потрібно зберігати в сухому, добре вентильованому приміщенні з відносною вологістю не більш 75 %.

Для одержання міцного напою із приємним смаком і сильним ароматом використовується смажена кава в зернах. Рецептури й способи приготування кави наведені в табл. 1.2. Для кави по-східному зерна розмелюють дрібніше, чим для чорної кави. Для приготування міцної кави найкраще використовувати кавоварку типу Espresso. Чорна кава подається в невеликих кавових чашках.

Для приготування кавового напою потрібно лише: сама кава, вода, кавник або кавоварка і декілька хвилин великого таїнства народження напою. Каву приготувати легко, але для того щоб вона була смачною, ароматною, тобто справжньою треба дещо знати і вміти. Смак, аромат, колір, міцність, настій напою залежать від багатьох обставин і в першу чергу, звичайно, від майстерства того, хто готує. Ваше вміння увінчує великий і нелегкий труд тих, хто виростив і зібрав врожай, доставив його із далеких країн, сортував і обжарював кавові зерна. Багато хто дивиться на каву лише як на чудовий стимулятор, адже кава, перш за все - смак, аромат, насолода.

В нашому розпорядженні багато способів приготування кави. Але якими б різними вони не були, завжди діло зводиться до того, щоб найкращим чином використати смакові і ароматичні речовини, які знаходяться в кавовому зерні. Це формула успіху. Вдосконалення техніки не покращують сам по собі напій, вони тільки спрощують процес приготування, роблять його більш зручним.

Каву не варять, а заварюють. Недаремно французька приказка говорить:

«Кипіння вбиває каву». Отже, каву заварюють. Для приготування кави використовують любий кавник підходящих розмірів. Посуд обдають окропом, щоб прогріти його. Потім засипають необхідну кількість кави. Порошок заливають густим окропом так, щоб кава не опинилася на поверхні. Тепер воду необхідно підігріти. Треба щоб нагрівання поверхні плити не відбувалося швидко. Каву доводять до кипіння. Як тільки підніметься піна, кавник зразу знімають з вогню і деякий час чекають, щоб осіла піна. Каву завжди подають до столу гарячою, тому відстоювання не повинно бути надто тривалим.

Описаний метод називають методом відварювання, він відноситься до найбільш давніх і традиційних способів приготування кави.

Фахівці вважають, що кількість різних сортів кави на Землі перевищує тисячу. Сьогодні каву вирощують в таких країнах світу як Бразилія, Коста-Ріка, Сальвадор, Ямайка, Індія, Африка та інші.

Каву з давніх часів застосовували, як цілющий засіб. На Сході вважали, що кава прискорює думку, звеселяє серце, допомагає проти цинги. Кава – один з дуже старих засобів від головного болю. Кава – тонізуючий напій, її збуджуюча дія, як ми вже знаємо, зв'язана з присутністю кофеїну. Чашка кави вранці освіжає, бадьорить, підвищує працездатність. Але вживання кави без міри і не в потрібний час до доброго не приведе. Дуже швидко можуть з'явитися ознаки хронічного отруєння кофеїном: нервозність, безсоння, головний біль, неправильний тиск. Здоровій людині каву в розумних кількостях корисно вживати. Сама по собі кава не викликає небезпечних хвороб, але девізом повинна бути помірність. Чашка кави сприяє дружлюбній бесіді. Кава існує не тільки для того, щоб нам можна було що-небудь поїсти чи випити. Кава перш за все завжди смачний і приємний напій, який займає певне місце в житті людини. З кавою добре сполучаються лікер або коньяк (маленькі чарки). Іноді до чорної кави подають гаряче молоко або вершки в спеціальному посуді. У цьому випадку каву подають у кавниках, а стіл сервірують чашками із блюдцями.

Таблиця 1.2- Рецептура, способи приготування й подавання кави

Різновиди	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування	Правила подавання
1	2	3	4	5
Кава –посхідному	Кава натуральна Цукор Вода	10 г 15 г 100 мл	Дрібно мелену каву насипати в спеціальний посуд (турку або джеззу), додати цукор, залити холодною водою, довести до кипіння, при цьому на поверхні кави повинна зберегтися кавова пінка, що утворилася приготування напою. Вихід 100 мл.	Подавати в кавових чашках V-50 см ³ із блюдцем, не проціджуючи. Окремо в склянці подати холодну кип'ячену воду з льодом. Якщо кава приготовлена відразу на кілька порцій, то спочатку по чашках розподіляється кавова пінка, а потім наливається кава.
Кава чорна	Кава натуральна Вода	4 ч. л. 200 мл	Залити тільки що змолоту каву окропом. Не кип'ятити!	Подавати в кавових чашках V-50см ³ з блюдцем.

Продовження табл. 1.2

1	2	3	4	5
Кава «Араб»	Кава мелена Цукор Вода	2 - 4 ч.л 4 ч. л. 2 ст.	У кавник або турку всипати цукор, поставити на вогонь. Коли цукор почне карамелізуватися (при цьому він здобуває коричневий колір), влити воду й довести до кипіння. Зняти з вогню, засипати каву й знову довести до кипіння	Подавати в кавових чашках V-50 см ³ із блюдцем. Цукор подавати окремо.
Кава «Бадьорість»	Кава Вода Яєчний жовток Молоко згущене Ванілін Ром (або коньяк)	40 г 400 мл 4 шт. 8 ст. л. 4 трі сочки 80 мл	Усі компоненти змішати в міксері, додати ром або коньяк.	Подавати в склянках із соломинкою.
Кава «Бразильська»	Шоколад чорний Молоко Кава (міцна) Цукор Вершки (35%)	100 г 120 мл 150 мл 60 г За смаком	Шоколад покрити на дрібні шматочки й розчинити у гарячій каві. До отриманої суміші додати молоко, безупинно її при цьому збиваючи. Цукор покласти за смаком	Розлити каву в маленькі чашечки, кожна з яких прикрасити ложкою збитих вершків.
Кава «Вечірній десерт»	Кава чорна Молоко Коньяк Жовток Цукровий сироп	200 мл 1 ст. 20 мл 1шт 1 ст. л.	Розтерти жовток із цукровим сиропом. Додати при безперервному розмішуванні гаряче молоко, гарячу міцну чорну каву й коньяк.	Суміш розлити в три склянки й додати зверху, не перемішуючи, по щіпці дрібно розмелених кавових зерен.
Кава «повіденськи»	Кава Морозиво Лід (колотий)	125 мл 50 г	Перемішати холодну міцну каву з морозивом, збити в міксері.	У чашки додати по шматочку льоду.
Кава «Домашня»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	40-45 г 4 ст.	Засипати натуральну мелену каву в ошпарену окропом кавоварку, залити окропом, підігріти (але не кип'ятити), зняти з вогню й настоювати 5-7 хв., потім через ситечко налити в кружки.	Подавати в кавових чашках на блюдце. Окремо подати цукор.
Із цикорію й кавових зерен	Кавові зерна Смажене здрібнене коріння цикорію Цукор Вода Вершки (35 %)	120 г 1 ч. л. 30 г 1 ст. л 20 мл за смаком	Стівчені в ступі зерна кава й цикорій залити окропом, поставити на плиту. Коли закипить, влити в кавник 1 ст. л. холодної води, дати відстоятися.	Подавати в кавових чашках на блюдце. Покласти цукор за смаком, збиті вершки.

Продовження табл. 1.2

1	2	3	4	5
Кава «Мокко-Флип»	Кава чорна Яєчний жовток Цукор Молоко	150 мл 1 шт. 1 ст. л. 50 мл	Добре змішати холодну чорну каву з жовтком, розтертим із цукром, додати холодне молоко.	Подавати в кавових чашках на блюдце.
Кава «Мармуро ва»	Молоко Кава чорна Цукор Вершки (35%)	40 мл 60 мл За смаком 30 мл	Спочатку в кавову чашку налити гаряче молоко, потім обережно, без перемішування, влити каву.	Прикрасити каву збитими вершками й тертим шоколадом. Окремо подати цукор
Кава «Нью-Ор-леан»	Кава чорна Молоко Вершки (35%) Цукор	40 мл 400 мл 40 мл	Суміш міцної кави, молока й вершків довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках. Окремо подати цукор.
Кава «Ориент»	Кава Вода Мед	60 г 400 мл 80 г	Довести до кипіння воду й мед, додати каву, беззупинно помішуючи, ще раз довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках.
Кава «По-арабськи»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	2 ч. л. 1 ск. 2 ч. л.	У маленький кавник (турку) покласти цукор, влити холодну воду й довести до кипіння, зняти з вогню, всипати каву, розмішати, знову довести до кипіння. Знову зняти з вогню, долити воду, що залишилась, ще раз довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках.
Кава «По-берлинськи»	Кава чорна Сік (сироп) із черешні Згущене молоко Цукрова пудра	240 мл 100 мл 4ст. л 4 ч. л	Приготувати міцну чорну каву, процідити, остудити, додати сік або сироп, згущене молоко, розмішати.	Розлити в келихи, посипати цукровою пудрою.
Кава «По-бразильськи»	Кава натуральна мелена Какао-порошок Цукор Вода Ром Вершки -збиті	60 г 20 г 40 г 400 мл 80 мл 4 ст. л.	Приготувати какао, додати до нього каву й довести до кипіння. Приготовлений напій процідити, додати цукор.	Розлити в чашки. Потім влити ром і покласти збиті вершки.
Кава «По-голландськи»	Кава чорна Коньяк Какао-порошок Вершки збиті (35%)	400 мл 80 мл 8 г 4 ст. л.	Приготувати чорну каву	Розлити каву в чашки, додати коньяк, а зверху покласти збиті вершки й посипати какао-порошком.

Продовження табл. 1.2

1	2	3	4	5
Кава «По-егіптівськи»	Кава натуральна мелена Вода	4 ст. л. 500 мл	У киплячу воду всипати каву, довести до кипіння, піну, що утворилася, злити в чашки. Так зробити три рази.	Каву з осадом розлити в чашки й відразу подати. За бажанням у воду можна додати цукор.
Кава «По-ірландськи»	Кава чорна Цукор Горілка Сметана	200 мл 2 ч. л. 2-ч. л. 1 ч. л.	Приготувати чорну каву.	Покласти в чашки з кавою цукор, влити горілку, додати небагато сметани.
Кава «По-італійськи з молоком»	Кава чорна Молоко Кориця	2 ст. 2 ст. 2 г	Приготувати чорну каву.	У чашку з кавою додати мелену корицю, гаряче молоко й подати, не перемішуючи.
Кава «По-лейпцигськи»	Кава чорна Цукор Яєчні жовтки Згущене молоко Коньяк (ром)	400 мл 40 г 4 шт. 8 ст. л. 100 мл	Жовтки, цукор і згущене молоко збити й залити гарячою чорною кавою. Отриману суміш добре розмішати.	Окремо подати коньяк або ром.
Кава «По-миланськи»	Кава чорна Кориця Цукрова пудра Коньяк Лід (кубики)	400 мл 4 трісочки 40 г 80 мл 8-12	Приготувати чорну каву, додати корицю.	Кубики льоду покласти в чашки, посипати цукровою пудрою, залити гарячою кавою з корицею. В отриманий напій додати коньяк, розмішати.
Кава «По-парижськи»	Кава чорна Лікер Вершки(35%)	400 мл 4 ч. л. 4 ч. л.	Приготувати міцну чорну каву.	У чашку із чорною кавою налити лікер, а зверху покласти збиті вершки
Кава «По-румунськи»	Кава натуральна Какао-порошок Цукор Вода Цукрова пудра Вершки (35%) Ванілін	6 ч. л. 2 ч. л. 4 ст. л. 4 ст. 2 ст. л. 40 мл 0,1 г	Збити вершки із цукровою пудрою. Перемішати каву, цукор і какао, залити холодною водою. Перед закипанням напій зняти з вогню.	У чашку з кавою покласти збиті із цукровою пудрою й ваніліном вершки.
Кава «По північно-американськи»	Кава Вода	60 г 400 мл	Кавник обполоскати гарячою водою, насипати каву, залити окропом і поставити на водяну лазню.	Подавати в кавових чашках.
Кава «По-сербськи»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	40 г 240 мл 4 ч. л.	У джезву налити холодну воду із цукром, довести до кипіння, і коли вода закипить, частину її відлити, усипати каву, довести до кипіння, зняти з вогню, влити воду, що залишилася, накрити й дати настоятися 30 с..	Подавати в кавових чашках із блюдцем. Цукор подавати окремо.

Продовження табл. 1.2

1	2	3	4	5
Кава «По сицилій ськи»	Кава по-турецьки Цукор Лимон (сік)	400 м 40 г 2 шт	Приготувати каву по-турецьки, процідити.	У чашки з кавою додати лимонний сік.
Кава «Постокгольмські»	Кава чорна Ячні жовтки Ром Вершки збиті	400 мл 4 шт. 80 мл 4 ст. л.	Приготувати чорну каву, процідити і влити ром. Зверху покласти вершки.	У чашки з кавою додати збиті жовтки із цукром.
Кава «По-французьки»	Кава дрібно змелена Вода Сіль	5 ч. л. 2 ст. 1 г	Приготувати міцну каву, процідити й додати сіль. За бажанням можна додати цукор.	Подавати в кавових чашках із блюдцем. Цукор (шматочки) подати окремо.
Кава «Почешські»	Кава мелена Молоко Вода Цукор	25 г 200 мл 400 мл За смаком	У прогрітій кавник насипати каву, додати окріп, перемішати, поставити на слабкий вогонь. Дати піднятися піні. Не доводячи до кипіння, зняти з вогню, влити в кавник гаряче молоко, розмішати й дати настоятися 5 хв., щоб осіла гуща.	Подавати в кавових чашках із блюдцем. Цукор (шматочки) подати окремо.

Подають каву у фарфорових або фаянсових чашках місткістю 75-100 мл. Чашку кави з блюдцем і кавовою ложкою офіціант ставить на невеликий піднос і доставляє до серванта або приставного столу. Чашку з кавою офіціант ставить на стіл перед гостем правою рукою з правої сторони. При цьому ручки кавової чашки повинні бути повернені вліво, а кавової ложки - управо. Кавову ложку кладуть на блюдці перед чашкою.

Молочник на підставній тарілці ставлять правіше від гостя за кавовою чашкою рукою вліво (брати лівою рукою), а цукорницю - правіше від молочника.

При подачі кави в кавнику, його ставлять правіше від цукорниці і молочника. З дозволу гостя офіціант наливає йому каву в чашку. Для цього стіл сервірують кавовими чашками на блюдцях і кавовими ложками. Офіціант розстеле праворуч від споживача серветку, складену вчетверо, або ставить пиріжкову тарілку, потім бере за ручку кавник з кавою правою рукою, підходить до споживача з правої сторони і, отримавши його дозвіл, обережно наливає йому каву в чашку.

Кавник, з кавою, що залишилася, офіціант ставить на розстелену на столі серветку (згорнуту вчетверо) або встановлену тарілку рукою вправо від споживача.

Зверху кавник накриває іншою серветкою, складеною вчетверо і, побажавши споживачу смачного, відходить від столу.

Окремо до кави в розетці або в цукорниці з щипцями подають кусковий цукор (ставлять справа); гаряче молоко в молочнику; вершки в сливочнику або лимон в лоточку з двохріжковою виделкою для його перекладання; коньяк або лікер (в коньячній або лікерній чарці, налитій на підсобному столі).

Якщо до кави замовляють борошняні кондитерські вироби (торт, тістечко, печиво), то їх ставлять на десертній тарілці перед гостем. В цьому випадку кавову чашку, кавник, молочник розміщують справа і дещо вище за тарілку з кондитерськими виробами.

Подача декількох чашок кави або кавників може проводитися двома способами:

1. Індивідуально для кожного гостя на невеликих овальних підносах, що економить працю офіціанта при сервіровці і прибиранні посуду;
2. Із загального великого підноса, який офіціант тримає в лівій руці, при цьому він бере кожен чашку кави за ручку, ставить її на блюдці і подає гостеві, стоячи праворуч від нього.

Якщо кава пролилася на блюдці, то слід негайно ж замінити блюдце чистим. Не допускається брати чашку за край і торкатися пальцями стін чашки.

Кава — продукт привізний, дорогий, тому в побуті широко поширені його заміники. Багато з них і тепер використовуються як добавки до натуральної кави для приготування *кавових напоїв*. Базові продукти для кавових напоїв — це обсмажені, розмелені й змішані згідно рецептурі рослинні продукти (цикорій, хлібні злаки, жолуді, насіння бобових, шипшина і т. ін.). Найбільше поширення одержав цикорій. У коріннях його міститься цукор, вітаміни, мінеральні речовини й до 40 % крохмалистої речовини — інуліну. Порошок цикорію — один з найпоширеніших заміників кави. Цикорій у багатьох країнах спеціально культивують. Вівсяний корінь, дубові жолуді, коріння лопуха (реп'яха) також після сушіння й обсмажування служать гарними добавками, прекрасними заміниками кави.

Залежно від рецептури кавові напої підрозділяють на типи: до складу яких входить натуральна кава, ті, що містять тільки цикорій без натуральної кави, ті що не містять ні натуральної кави, ні цикорію.

Способи приготування кавових напоїв наведено у табл. 1.3.

Напій з дубових жолудів і кореня цикорію є живильним і лікувальним. Зерно кожної зі злакових рослин, так само як і жолуді, треба присмажувати до почервоніння, але не до почорніння, після чого змішати. Цикорій рекомендується присмажувати не на відкритому вогні.

Таблиця 1.3 - Способи приготування кавових напоїв

Різновид	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування	Форма подачі
1	2	3	4	5
«Індія»	Кава мелена Окріп Цукор Гвоздика Натерта цедра апельсина Ром Вершки Кардамон	80 г 200 мл 40 г 4 шт. 4 ч. л. 40 мл 80 мл 1г	Каву залити окропом і через 5 хв. розлити в 4 чашки.	У чашку покласти цукор, гвоздику, цедру й налити ром. До кави подати вершки з додаванням кардамону.

Продовження табл. 1.3

1	2	3	4	5
«Ориент»	Кава мелена Вода Мед	60 г 400 мл 80 г	Воду й мед змішати в кавнику, скип'ятити, додати каву й, безупинно помішуючи, довести до кипіння.	Готовий напій розлити в 4 кавові чашки.
Фліп «Надя»	Готова і охолоджена кава Цукрова пудра Коньяк(ром) Ванілін Лід	4 чашки 4 ст. л. 1 ст. л. 2г	Змішати компоненти.	Подавати з льодом.
«Елексир»	Кава мелена Вода Цукор Ячний жовток Кефір Лід	1 ст. л. 500 мл 2 ст. л. 4шт. 500 мл	Половину норми кави залити холодною водою. Довести до кипіння. Коли кава підніметься, додати цукор, каву, що залишилась, довести до кипіння й залишити, щільно заклавши кришкою. Через 10 хв. процідити й остудити. Жовтки, збити з охолодженим кефіром, з'єднати з кавою й збити до піни.	Подавати в келихах.
«Ячмінний»	Ячмінна кава Вода Цикорій Молоко Натуральна кава	40 г 0,5 л 5г 0,5 л 10-20 г	Воду, мелену каву й цикорій кип'ятити 1-2 хв.; відсунути на край плити, збризкати холодною водою й щільно заклавши кришкою, дати відстоятися кілька хвилин.	Напій у нагрітому кавнику подати на стіл або розлити в чашки. Кип'ячене молоко змішати з кавою в кавнику або в чашках. До готової ячмінної кави можна додати натуральну каву.
«Англійський напій»	Кава чорна Цукор Какао-порошок Молоко Морозиво вершкове	100 г 2 ст. л. 1 ст. л. 1 ст. 200 г	Зварену каву остудити. Разом із цукром, охолодженим какао, морозивом і холодним кип'яченим молоком збивати в міксері 1 хв..	Подавати в келихах.
«На дозвіллі»	Розчинна кава Цукор Лимон Вода	4 ч. л. 4 ч. л. 1/2 шт. 3 чашки	Всі інгредієнти добре змішати.	Подавати в чашках.

Для приготування жолудевої «кави» вживають очищені і розмелені жолуді змішані з товченими зернами ячменя, жита й вівса, сушеним і обсмаженим корінням цикорію й кульбаби в співвідношенні 3:2, 1:1,2:1. Вживати як звичайний напій із цукром або медом.

«Каву» можна приготувати також з насіння шипшини, коренеплоду вівсяного кореня, кореня кульбаби, пирію, сусака й очерету. Для цього насіння шипшини потрібно ретельно промити, щоб позбутися волосків, висушити, присмажити, стовкти в ступці й змішати з порошком з коріння лопуха в співвідношенні 1:2. Коріння лопуха попередньо промити, нарізати смужками уздовж кореня, висушити, присмажити, подрібнити у ступці, просіяти через сито й вико-

ристовувати для готування «кави».

Промиті коренеплоди вівсяного кореня треба висушити в добре провітрянному приміщенні, присмажити на листі до коричневого кольору, подрібнити у кавомолці або в ступці й заварювати як каву з розрахунку 2 ч. л. порошку на 1 склянку води.

Коріння кульбаби, пирію, сусака й очерету ретельно промити, підсушити на повітрі, присмажити в духовій шафі до коричневого кольору й розмолоти в кавомолці. «Каву» з корінню кожної рослини треба готувати окремо або в суміші з цикорієм. Пити таку «каву» можна з цукром або медом.

1.1.3 Спосіб приготування й подавання напоїв на основі какао

Гаряче або холодне какао — смачний, живильний напій, якому багато людей віддають перевагу порівняно з кавою. Какао швидко відновлює сили.

Батьківщина *какао* - Мексика. Населяючи цю країну стародавні індіанці - ацтеки готували з бобів какао ритуальний напій для підтримки високого бойового духу і хорошої фізичної форми воїнів.

«Какао боби» - це насіння шоколадного дерева. Семена какао розтирають, обсмажують і обезжирюють, перемелюють в порошок, з якого і готують напій.

Великий ботанік Карл Лінней, що склав класифікацію рослин, якою користуються і до тепер, придумав для нового дерева назву. Склали він його з двох частин: індійської назви дерева «какао» і грецького слова «теоброма». Так утворювалася наукова назва чудесного дерева — «Какао теоброма». У побуті ж його називають «шоколадне дерево». Вперше *шоколад* був відкритий ацтеками в Центральній Америці. Ацтеки придумали напій з какао-бобів, який відрізнявся гирким смаком і великою кількістю спецій.

Гарячий шоколад розливають в чайні чашки, ставлять на блюдця з чайними ложками і подають справа. Чашка перед споживачем повинна стояти ручкою вліво, чайна ложка лежати перед чашкою ручкою вправо.

Шоколад зі збитими вершками подають охолодженим в конічних склянках або чайних чашках. Правила подачі ті ж, що і кави, в чашках.

До шоколаду з молоком, гаряче молоко рекомендується подавати окремо в молочнику.

Рецептура й способи готування найвідоміших напоїв на основі какао наведені в табл. 1.4.

Таблиця 1.4 - Рецептура й способи приготування напоїв на основі какао

Різновид	Компоненти	Кількість	Спосіб готування
1	2	3	4
З молоком	Какао-порошок Молоко Вода Цукор	20-35г 850- 900 мл 100- 150 мл 150 г	Порошок какао змішати із цукром, додати небагато окропу, добре розмішати й при помішуванні влити гаряче молоко.

1	2	3	4
З жовтками	Какао-порошок Цукор Яєчний жовток Молоко	8г 30 г 1 шт. 170-180 мл	Яєчні жовтки розтерти із цукром і поступово розвести какао, приготовлене з молоком або вершками, охолодженим до 35-40°C при постійному помішуванні. Потім напій нагріти, не доводячи до кипіння (65-70 ° C), злегка збити й розлити в чашки.
З морозивом	Напій какао Морозиво	200 мл 50 г	Приготувати какао з молоком і цукром, охудити, розлити в склянки або келихи й зверху покласти морозиво. Подати із соломінкою.
Зі збитими вершками	Какао-порошок Цукор Вода гаряча Молоко Вершки (35 %) Цукор (пудра)	30 г 50 г 250 мл 750 мл 100 мл 30 г	Приготувати какао, як сказано вище, розлити в склянки, заповнивши їх на 0,75 обсягу, і покласти зверху 1 ст. л. вершків, збитих із цукровою пудрою.

Зібрані насіння звільняють від м'якоті й піддають ферментації протягом декількох діб (від 2 до 7). За цей період у результаті складного біохімічного процесу вони набувають коричневого кольору, приємного аромату і специфічний смак. Висушене зерно какао містить води 4 – 6%, жиру (масло какао) від 51 до 54%, крохмалю 7 –10%, алкалоїдів (теоброміну й кофеїну) 1 – 1,5%, дубильні речовини, кислоти, мінеральні солі. Насіння какао очищають, сортують і піддають термічній обробці, дроблять до розміру крупки. Для одержання какао-порошку крупку тонко подрібнюють, щоб частки порошку не осідали під час готування напою.

У порошку какао втримується 14 — 20 % жиру, близько 20 % білків, 40 % вуглеводів і інші живильні речовини. Збудлива дія напою обумовлена алкалоїдом теоброміном.

Какао подають у порцелянових чашках більшого розміру, порівняно з чашками для кави по-турецьки. Його готують небагато густіше, чим каву. Какао відпускають з молоком або вершками, яєчним жовтком, морозивом. До какао подають різне печиво, сухарі, кекси, бісквіти, тістечка.

До гарячих алкогольних напоїв відносяться пунш, глінтвейн, грог, негас і т. ін.. Температура подачі гарячих алкогольних напоїв повинна бути біля +65°C. Їх не можна доводити до кипіння, оскільки алкоголь починає випаровуватися, коли температура напою досягає +78°C.

Пунш є одним з найстаріших напоїв подібного роду. Слово «пунш» походить від староіндійського «панч», що означає «п'ять». Колись цей напій готували з п'яти компонентів: цукру (або меду), води, пряностей, вина і рому. Тепер цих правил так строго не дотримуються.

Всі інгредієнти, що входять до складу пуншу, поміщають у вогнетривкий посуд і доводять до потрібної температури. Готовий пунш переливають в спеціальну судину для пуншу, який офіціант приносить на підносі до столу гостей.

Подається пунш у високих, заздалегідь підігрітих келихах, більш гарячий пунш (+75-+80°C) - в чайних фарфорових, глиняних або скляних чашках.

Залежно від пори року пунш можна приготувати як холодний, так і гаря-

чий. Та все ж, звичайно, його п'ють гарячим.

Глінтвейн - це різновид пуншу, але готується напій на основі вина з прянощами, подається в гарячому вигляді (+75-+80⁰С). З пряностей використовують корицю, гвоздику, мускатний горіх. Як основу беруть сухе червоне вино, але можна вина типу херес, портвейн, мадера, марсала.

За бажанням сухе вино змішують з міцним або десертним, а також з лікером, ромом або бренді. Смак можна відкоригувати червоним і чорним перцем, кардамоном і мускатним горіхом, а необхідну для доброго глінтвейну «кислинку» витягнути не тільки з лимона, але і з яблук. Приправлене таким чином вино ставлять на вогонь в емальованій каструлі, доводять до +70-+80⁰С, проціджують і подають в чашках або склянках, частіше гарячим.

Глінтвейн можна приготувати на чистому вині без води і без коньяку. В цьому випадку його підігрівають до +80-+90⁰С.

Грог (Grog) - англійський напій, суміш міцного гарячого чаю, цукру і рому.

Негас - підсолоджене з прянощами вино (звичайно портвейн), розбавлене гарячою водою.

2. Методика проведення занять

Структурну схему заняття наведено на рис. 1.1. У занятті приймає участь група студентів, яку поділяють на мікрогрупи.

У кожній мікрогрупі вибирають метрдоителя, який керує процесом обслуговування відвідувачів, а інші студенти виконують обов'язки офіціантів і гостей.

На підготовчому етапі студенти вивчають загальні положення методичних вказівок про правила подавання гарячих напоїв.

Викладач опитує студентів за темою.

На другому - організаційному етапі керівник заняття ознайомлює студентів з метою й умовами заняття. Студенти поділяються на мікрогрупи, одержують завдання (Додаток А), розподіляють обов'язки та готують свої рішення за запропонованої ситуації.

3. Виконання завдань

На цьому етапі студенти виконують моделювання процесу обслуговування відвідувачів залежно від прийнятого замовлення. Обрану схему сервірування столу студенти аргументують.

Визначають послідовність виконання замовлення. Підбирають виноградні вироби до замовлених напоїв. Проводять підбір необхідного посуду, скла, наборів, столової білизни.

Визначають спосіб подавання кожного замовленого напою та страви до нього з обов'язковим обґрунтуванням свого вибору.

Підбір оформлюють в таблицю, яку наведено в додатку Б.

На третьому етапі студенти відтворюють робочу ситуацію - розміщують стіл, отримують посуд, скло, прибори, столову білизну, організують робоче місце офіціанта. Виконують усі операції підготовки залу до обслуговування й виконання отриманого замовлення. Готуються до виконання ситуації учасники однієї мікрогрупи, а роль споживачів, тобто замовників, виконують учасники інших мікрогруп.

Кожна мікрогрупа відтворює ситуацію за прийнятим рішенням і при цьому де-

монструє навички накриття столів білизною, знання послідовності попереднього сервірування столу, вміння скласти серветки, визначати послідовність подавання напоїв та страв до них, підбирати алкогольні напої до них, уміти вести діалог зі споживачем, надавати кваліфіковану характеристику замовлених страв.



Рис. 1.1 - Структурна схема заняття

4. Оформлення завдання

Виконання лабораторного заняття оформлюється у зошиті, де записується:

1. Дата проведення заняття.
2. Тема заняття.
3. Мета заняття.
4. Порядок виконання заняття.

Приклад виконання завдання наведено у додатку В.

5. Обговорення заняття та підведення підсумків

Четвертий етап - підсумковий етап. На цьому етапі обговорюють результати роботи кожної мікрогрупи, якість прийнятих рішень. Викладач характеризує найбільш типові помилки, оцінює роботу кожного учасника.

Знання й навички студентів, які вони виявили під час розв'язання ситуаційних завдань з обслуговування споживачів оцінюють за п'ятибальною системою оцінювання за наступними критеріями:

- знання теорії та її розуміння;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу;
- ознайомлення й обізнаність в рекомендованій літературі;
- уміння застосовувати на практиці теорію з правил подавання буфетної продукції, холодних страв і закусок, перших страв і других гарячих страв.

Оцінку «відмінно» ставлять в тому випадку, коли знання студента відповідають усім перерахованим критеріям.

Результати проведеного лабораторного заняття студенти оформлюють в зошитах, які підписує викладач.

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ

1. Якими способами подають чай?
2. З якою температурою подають холодний чай?
3. Як подають чай парами чайників?
4. Який вино-горілчаний виріб можна подавати до чаю?
5. Які кондитерські вироби добре сполучаються з чаєм?
6. У чому особливість обслуговування чайного столу?
7. Який посуд використовують для приготування кави?
8. У яких машинах готують каву в наші часи?
9. Якими способами можна подати чашку кави?
10. Як правильно тримати чашку в руці?
11. Як готують капучіно?
12. У якому посуді подають какао?
13. У якому посуді подають гарячий шоколад?
14. Які напої відносять до алкогольних гарячих напоїв?
15. У чому особливість приготування пуншу?
16. З яких складових складається грог?
17. З яких складових складається глінтвейн?

ПЕРЕЛІК ТЕСТІВ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ

1. Перші згадування про чайний напій зустрічаються в китайському рукописі, що відносяться до
 - А) 2700 р. до н.е.;
 - Б) 400р. н.е.;
 - В) X ст.;
 - Г) III ст.
2. Сьогодні головними постачальниками чаю є країни:
 - А) Індія, Китай і Шрі-Ланка;
 - Б) Індонезія і Японія;
 - В) США, Росія;
 - Г) Австралія, Англія, Турція.
3. До високоякісних сортів чаю відносять:
 - А) зелений;
 - Б) чорний з наповнювачами;
 - В) червоний;
 - Г) білий.
4. З давних давен на півдні Сибірі особливою любов'ю користувався чай:
 - А) з голок кедру;
 - Б) з сухих листів бадану;
 - В) з шипшини та голок кедру;
 - Г) з очерету.
5. Китайський — багаторічний чайний чагарник досягає висоти:
 - А) 1,5 м;
 - Б) 3 м;
 - В) 1,0м;
 - Г) 2м.
6. Правила заварювання чаю вимагають використовувати посуд тільки з:
 - А) кераміки;
 - Б) порцеляни, фаянсу, кераміки, скла;
 - В) різних металевих сплавів та глини;
 - Г) всі відповіді правильні.
7. За англійською традицією чай п'ють :
 - А) з молоком додаючи молоко до заварки чаю;
 - Б) з молоком додаючи в гаряче молоко заварений чай;
 - В) з вершками, додаючи холодні вершки до гарячого чаю;
 - Г) всі відповіді правильні.
8. Особлива корисність чаю полягає в тому, що:
 - А) в ньому міститься невичерпне джерело стимулюючих речовин ;
 - Б) він підвищує здатність мозку засвоювати враження, загострювати увагу й пам'ять.;
 - В) ніколи не приводить до порушення нервової системи ;
 - Г) всі відповіді правильні.

9. Згідно правил заварювання чаю китайський, індійський і цейлонський чай настоюють:
- А) 20-30хв;
 - Б) 5-10 хв.;
 - В) 30 хв.;
 - Г) всі відповіді правильні.
10. Для заварювання чай беруть у кількості:
- А) 3 ч. л. на склянку води;
 - Б) 1-2 ч. л. на склянку води.;
 - В) 0,5-1 ч. л. на склянку води.;
 - Г) всі відповіді правильні.
11. Правильне заварювання чаю передбачає :
- А) чайник перед заварюванням треба добре вимити;
 - Б) перед заварюванням чайник треба ополоснути окропом, залити водою, а потім долити;
 - В) після заварювання чайник треба накрити ручником, але не закривати носика;
 - Г) всі відповіді правильні.
12. Якщо чай подають у склянках з підстаканниками то:
- А) підстаканник просто встановлюють праворуч від відвідувача;
 - Б) підстаканник встановлюють на блюдце або пиріжкову тарілку.;
 - В) підстаканник встановлюють тільки на блюдце.;
 - Г) всі відповіді правильні.
13. Чай можуть подавати:
- А) в склянках та підстаканниках;
 - Б) парами чайників;
 - В) одним чайником;
 - Г) всі відповіді правильні.
14. Кава вищого сорту складається з кращих кава-бобів на :
- А) 70%;
 - Б) 60%;
 - В) 75%;
 - Г) 90%.
15. Смажена кава випускається у кількості сортів:
- А) вищого та першого;
 - Б) вищого, першого та другого;
 - В) тільки першого;
 - Г) вищого, першого, другого та люкс.
16. Кращі кава-боби отримують з наступних сортів:
- А) мокко;
 - Б) гватемальський;
 - В) колумбійський;
 - Г) всі відповіді правильні.
17. Батьківщина какао:
- А) Мексика;

- Б) Аравійський напівострів;
 - В) о. Кріт;
 - Г) всі відповіді правильні.
18. Вперше шоколад був відкритий:
- А) народами Майя;
 - Б) ацтеками в Центральній Америці;
 - В) колумбійськими загонами;
 - Г) всі відповіді правильні
19. До гарячих алкогольних напоїв відносяться:
- А) бобір, збітень;
 - Б) пунш, глінтвейн, грог, негас;
 - В) коблери, гарячі коктейлі, патки;
 - Г) кеби, хатті, патті.
20. Температура подавання гарячих алкогольних напоїв дорівнює:
- А) 55⁰ С;
 - Б) 65⁰ С;
 - В) 78⁰ С;
 - Г) 48⁰ С.
21. Для приготування пуншу використовують обов'язково компоненти у кількості:
- А) 6;
 - Б) 5;
 - В) 7;
 - Г) 8.
22. Основний компонент глінтвейну це:
- А) ром;
 - Б) вино;
 - В) мед;
 - Г) лікер.
23. Пунш подається у :
- А) високих келихах;
 - Б) чайних порцелянових чашках;
 - В) чайних скляних чашках;
 - Г) всі відповіді вірні.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2009-340с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2007-280с..
3. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002-402с.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М: Профобриздат,2003-207с
5. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004. - 352 с.
6. Берков Б. В. Приемы и банкеты. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 1995.- 572 с.
7. Браун Г., Хаппер К. Настольная книга официанта. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2001. - 320 с.
8. Х. Ридель. Бары и рестораны. Техника обслуживания. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. - 352 с.
9. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг-К: Академія, 2006-312с.
10. Кучер Л. С. и др. Ресторанный бизнес в России –М: Росконсульт, 2002-465с.
11. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2005-632 с.

Ситуації в закладах ресторанного господарства

Ситуація 1.

Змоделювати процес обслуговування двох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Банани і апельсини – 4 порції;

Вода мінеральна – 1 бут.;

Чай з лимоном – 2 порції;

Кава по-турецьки - 2 порції.

Ситуація 2.

До ресторану прийшла компанія три дівчини та один юнак, які замовили:

Чай з вершками – 2 порції;

Кава по-турецьки з ячним жовтком - 2 порції;

Тістечка «Картопля» - 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 3.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні солодких страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох жінок (одна похилого віку):

Кава «Адвокат» - 2 порції;

Кава італійська біла – 2 порції;

Пудинг – 2 порції;

Морозиво – 2 порції.

Ситуація 4.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), що попередньо замовили:

Авокадо фаршироване – 2 порції;

Вода фруктова - 1 пляшка;

Салат банановий з соусом шоколадним – 2 порції;

Кава по-ірландськи – 2 порції;

Шоколад зі збитими вершками – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених страв і скляний посуд до них. Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 5.

Змоделювати процес обслуговування при підготовці столу до подавання страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Яблука смажені в тісті - 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кава з морозивом – 2 порції;

Пунш – 2 порції.

Ситуація 6.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на 4 особи:

Какао з вершками – 2 порції;

Кекс столичний – 2 порції;

Буберт – 2 порції;

Ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 7.

Замовлено на 6 осіб:

Кава з молоком – 3 порції;

Чай по-татарськи – 3 порції.

Запропонувати булочні та кондитерські вироби до замовлення. Підібрати вино-горілчані та прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 8.

Змоделювати процес обслуговування трьох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Шарлот

Пунш з грейпфрутом і апельсином – 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Шоколад зі збитими вершками – 2 порції;

Запропонувати булочні та кондитерські вироби до замовлення. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 9.

До ресторану прийшла компанія три юнаки та одна дівчина, які замовили:

Чай по - англійськи – 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Сік – 4 порції.

Запропонувати солодкі страви та кондитерські вироби до замовлення. Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення та розрахувати кількість і визначити вид скла для їх споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 10.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні напоїв, якщо було отримано замовлення від чотирьох чоловіків:

Пунш с грейпфрутом і апельсином - 4 порції;

Напій вишневий – 4 порції;

Запропонувати солодкі страви та кондитерські вироби до замовлених напоїв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 11.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Збитень – 4 порції;

Айріш-кофі – 2 порції;

Френч-кофі – 2 порції;

Сливи, вишні - 2 порції;

Парфе – 2 порції;

Морс – 4 порції;

Желе плодово-ягідне з вершками збитими – 4 порції;

Запіканка складна з фруктами та соусом абрикосовим – 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених страв і скляний посуд до них. Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 12.

Змоделювати процес обслуговування при підготовці столу до подавання солодких страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої компанії на певний час:

Лимонад – 1 пляшка;

Кава по-турецькі – 2 порції;

Чай прадавній по-грузинські – 2 порції;

Чай фруктовий – 3 порції;

Кава по-бразильські – 2 порції;

Крем ванільно-шоколадний – 2 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Желе з ягод – 2 порції;

Печиво пісочне – 2 порції;

Виноград – 1 порція.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 13.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених напоїв та кондитерські вироби або солодкі страви:

Кава по-німецькі – 2 порції;

Кава по-бразильські – 2 порції;

Чай по-польські – 2 порції;

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 14.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання, якщо замовлено на 6 осіб:

Грог домашній – 3 порції;

Гарячі бутерброди з тертим сиром – 3 порції;

Шоколад з морозивом – 3 порції;

Чай парами.

Підібрати вино-горілчані та прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв.

Ситуація 15.

Скласти меню чайного столу для дівочої компанії та змоделювати процес обслуговування.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування.

Перелік таблиць для заповнення

Таблиця Б.1 – Добір вино-горілчаних напоїв до замовлених страв

№ з/п	Найменування страв	Найменування вино-горілчаного напою	Посуд для підбраного напою

Таблиця Б.2 – Добір і розрахунок кількості посуду, наборів для обслуговування

№ з/п	Найменування страв та напоїв, послідовність їх подавання	Спосіб подавання	Посуд, набори для подавання	Кількість одиниць	Посуд, набори для споживання	Кількість одиниць

Таблиця Б.3 – Заявка у сервізну

№ з/п	Найменування посуду, наборів, скла				Кількість одиниць за резервом
	Для сервірування столу	Кількість одиниць	Для подавання страв	Кількість одиниць	

Таблиця Б.4 – Заявка у білизняну

№ з/п	Найменування столової білизни		Кількість одиниць за резервом
	Для сервірування столу	Для подавання страв	

Приклад виконання завдання

Замовлено на 4 особи:

Салат десертний

- 4 порції

Інжир, фініки

- 4 порції

Чай з медом

- 4 порції

Таблиця В.1 – Добір вино-горілчаних напоїв до замовлених страв

№ з/п	Найменування страв	Найменування вино-горілчаного напою	Посуд для підбраного напою
1.	Салат десертний	Мускат	Чарка мадерна $V = 75 \text{ см}^3$
2.	Інжир, фініки	Шампанське напівсолодке	Келих $V = 150 \text{ см}^3$
3.	Чай з медом	Лікер	Чарка лікерна $V = 25 \text{ см}^3$

Таблиця В.2 – Добір і розрахунок кількості посуду, наборів для обслуговування

№ з/п	Найменування страв і напоїв, послідовність їх подавання	Спосіб подавання	Посуд, набори для подавання	Кількість одиниць	Посуд, набори для споживання	Кількість одиниць
1	2	3	4	5	6	7
1.	Салат десертний	Англійський	креманка десертна тарілка	4 4	десертні ложки	4
5.	Інжир	Французький	креманка пиріжкова тарілка	4 4	кавові ложки	4
	Фініки					
6.	Чай	-*-			чашки чайні з блюдцями, ложки чайні	4 4
7.	Мед	-*-	креманка, пиріжкова тарілка	1 1		

Таблиця В.3 – Заявка в сервізну

№ з\п	Найменування посуду, наборів, скла				Кількість одиниць за резервом
	Для сервірування столу	Кількість, одиниць	Для подавання страв та напоїв	Кількість, одиниць	
1.	Тарілки: десертні	4			1
3.			Креманка	9	1
4.			Чашки чайні з блюдцями	4	1
6.	Набори: Десертні ножі	4	Набори: ложки кавові ложки чайні	4 4	1 1 1
8.	Скло: фужер	4	Чарка мадерна лікерна чарка келих	4 4 4	1 1 1

Таблиця В.4 – Заявка в білизняну

№ з\п	Найменування столової білизни		Кількість одиниць за резервом
	Для сервірування столу	Для подавання страв і напоїв	
1.	Скатертина на 4-хмісцевий стіл		1
2.	Серветки полотняні		4 + 2
3.		Ручники	2

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до лабораторного заняття

«Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в закладах
ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів.
Технологія повсякденного обслуговування»

з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

(для студентів 3, 4 курсів денної та заочної форм навчання
напрямку підготовки 6.020107 (6.140103) «Туризм»)

Укладачі: **Усіна Алла Іванівна**,
Баландіна Ірина Сергіївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

Редактор *Є. Н. Монтян*

Комп'ютерне верстання *О. А. Балашова*

План 2011, поз. 496М

Підп. до друку 15.03.2011 р.

Друк на ризографі.

Зам. №

Формат 60×84/16

Ум. друк. арк. 2,3

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rektorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4064 від 12.05.2011 р.