PODAWANIE PRZEKĄZEK ZIMNYCH I GORCYCH WRAZ Z DODATKAMI

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

POJĘCIA PODSTAWOWE - PRZYPOMNIENIE

Definicje za Słownikiem języka polskiego PWN

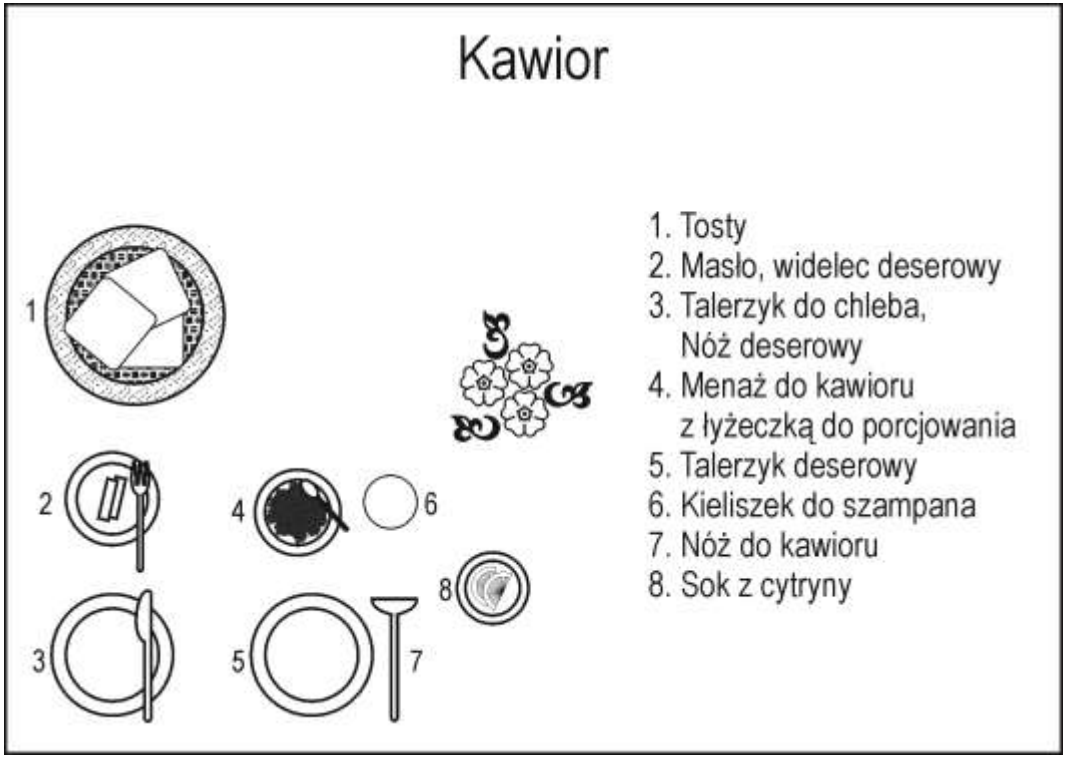
zakąska	«niewielkie danie podawane przed głównym posiłkiem lub do alkoholu»
przekąska	«jedzenie spożywane między regularnymi posiłkami»
przystawka	«potrawa podawana przed głównym daniem»

Przystawka (appetizers, les hors d'oeuvres) oznacza potrawy, które w niewielkich porcjach podawane są przed posiłkiem głównym. Często, zwłaszcza w krajach Europy Wschodniej, nazywa się je „zakąskami".

PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

KAWIOR

Kawior to ikra ryb z najlepszego gatunku (jesiotr, bieługa, łosoś). Po oczyszczeniu ze śluzu konserwuje się ikrę solą, co nadaje jej kolor. Gatunki prawdziwego kawioru różnią się między sobą wielkością ziaren i kolorem. Jakość zależy od rodzaju/gatunku ryb i staranności procesu przetwórczego ikry.
Kawior podaje się z masłem i tostami. Do picia kelner zaproponuje szampan krymski, białe wino lub wódkę.



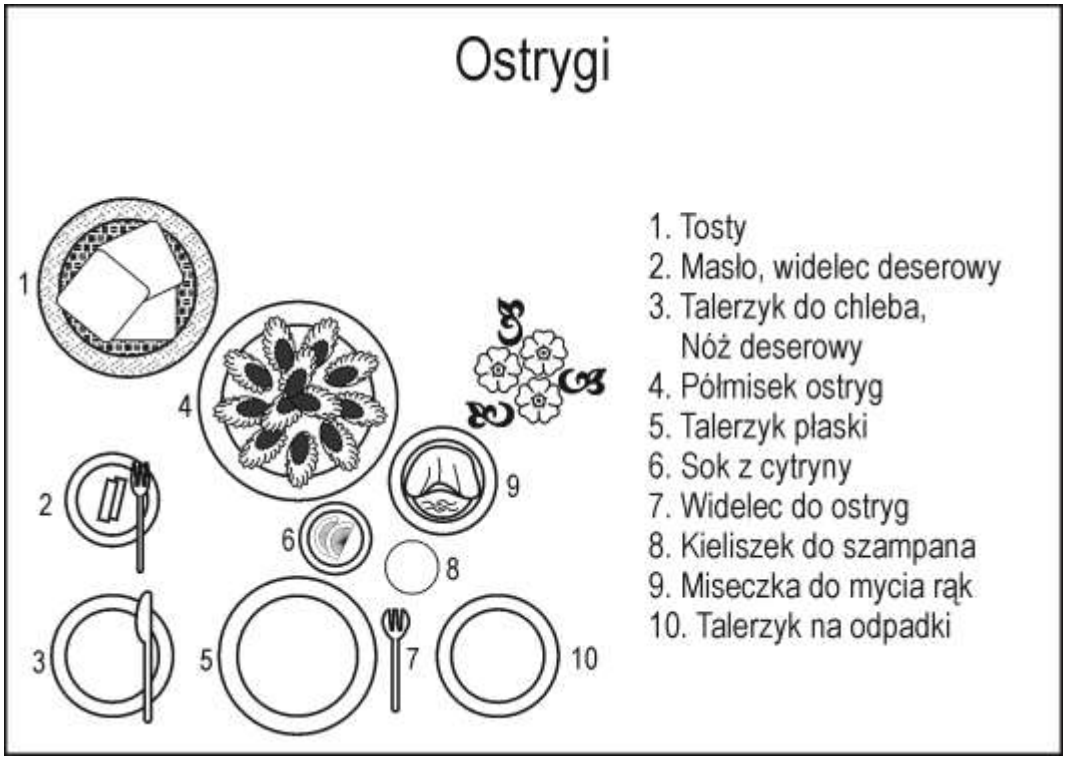
PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

OSTRYGI

Ostrygi są najpopularniejszym w gastronomii rodzajem małż. Najlepsze są w okresie jesienno-zimowym (od października do marca). W zależności od pochodzenia i wielkości różnicuje się ich smak i cenę.

Ostrygi podaje się przeważnie na zimno. Smakosze jedzą je z odrobiną soku z cytryny lub sosu z czerwonego wina, soku z cytryny i drobno siekanej dymki.

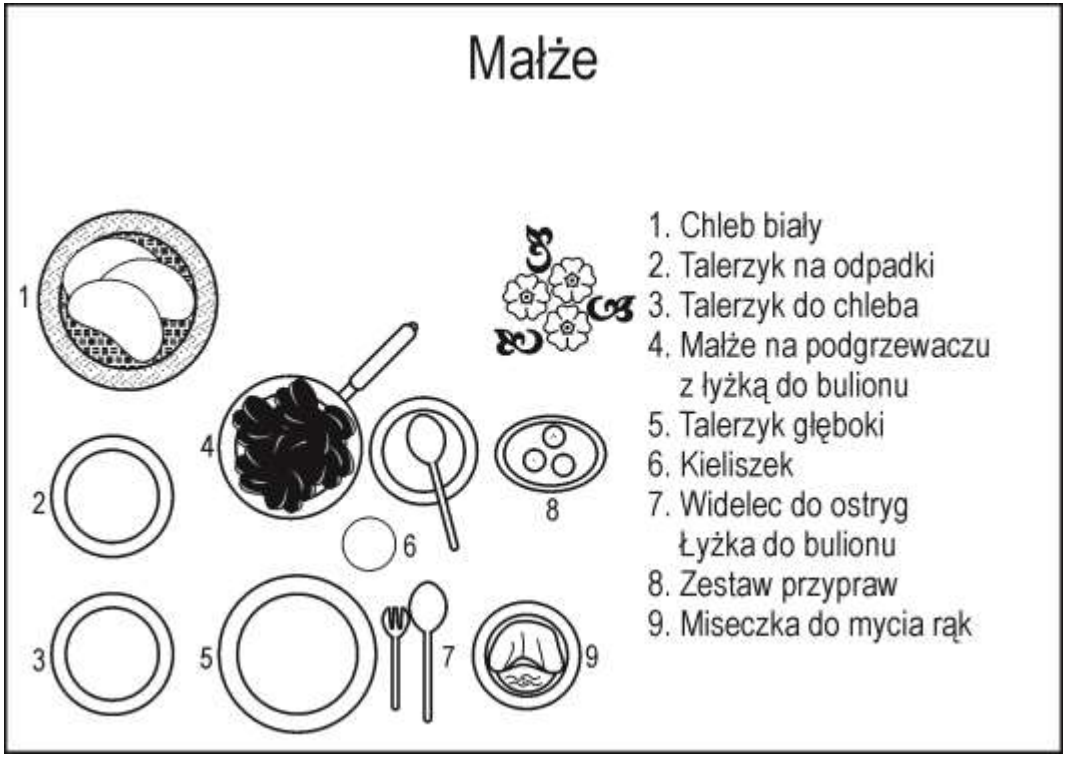
Ostrygi serwuje się uprzednio otwarte i wyłożone na tacę na morszczuku i pokruszonym lodzie. W restauracji podaje się widelec do ostryg i miseczkę do mycia dłoni (koniecznie metalową). Można podawać je również poddane obróbce cieplnej (gotowane np. po amerykańsku, pieczone np. w sosie Villeroy). Jako alkohol podaje się wytrawne, lekko kwaśne białe wino lub szampan.



PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

MAŁŻE

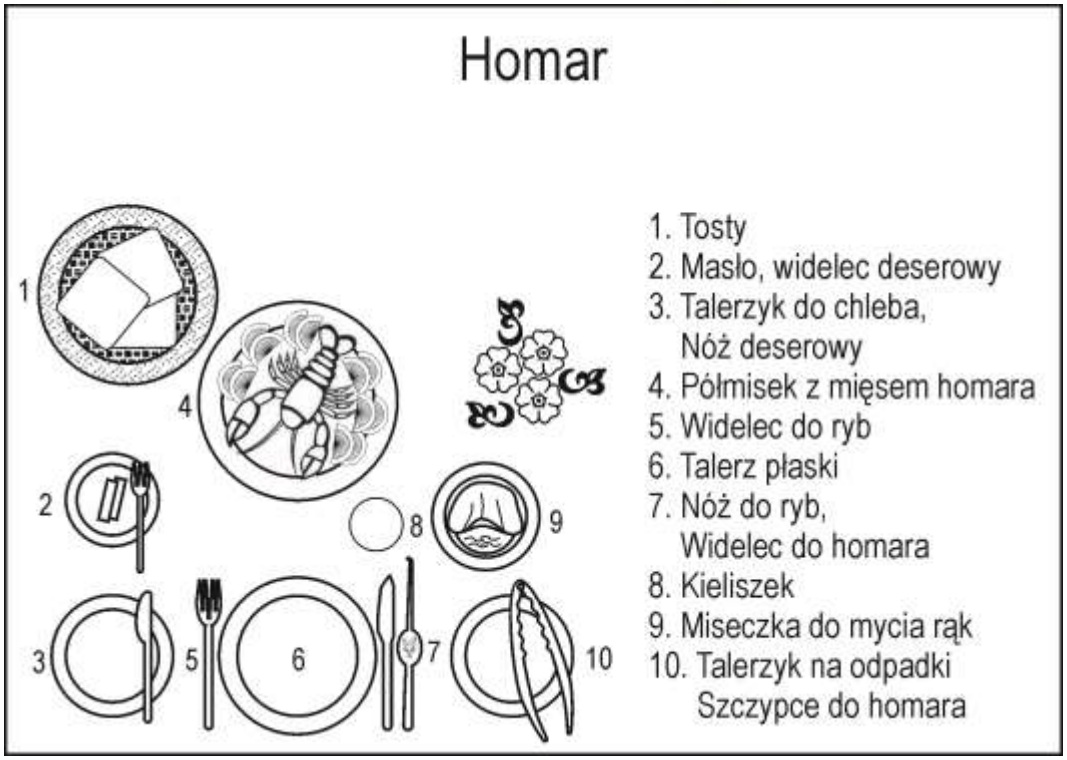
Małże od wieków serwowane są w lokalach gastronomicznych. To mięczaki o granatowoczarnych skorupach. Najczęściej przygotowywane są w zamkniętych muszlach, duszone w białym winie lub zapiekane w bułce tartej. Podaje się je wówczas odpowiednio w wazie z wywarem lub na gorącej tacy zapiekane w bułce tartej. Ponieważ spożywa się je nie tylko sztućcami ale również rękoma, wymagane jest postawienie miseczki z wodą do mycia rąk.
Kelner powinien wiedzieć, w jakim winie są duszone małże, aby ten sam rodzaj polecić gościom do picia.



PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

HOMAR

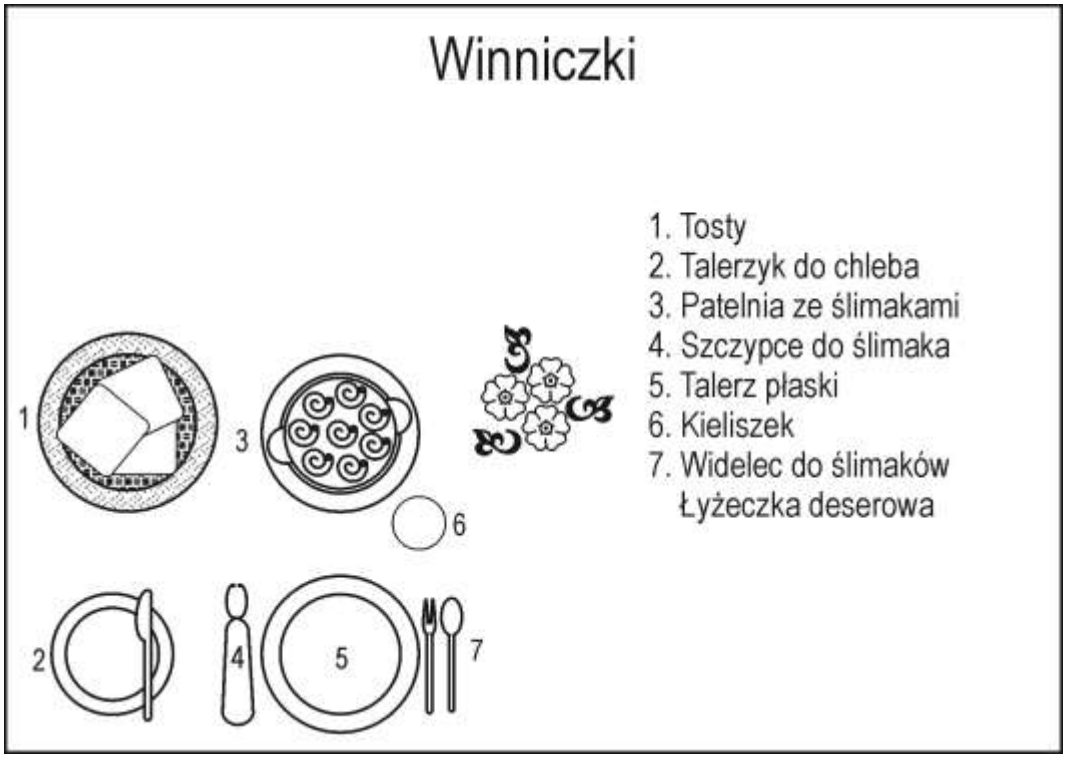
Homar nazywany często królem raków. W naturalnym otoczeniu ma kolor od niebieskiego do rdzawoczerwonego. Do spożycia nadają się tylko młode osobniki o wadze do 1 kg, najlepiej w miesiącu lipcu. Homary podaje się głównie gotowane, czasem grillowane. W dobrych restauracjach mięso z ogona wyciąga kelner podczas tranżerowania homara. Podczas gdy konsument samodzielnie dokonuje rozbioru homara, nakrycie uzupełnia się o specjalny widelec do wyciągania mięsa z niedostępnych miejsc i szczypce do miażdżenia pancerza. W nowoczesnych lokalach goście zamawiający ten specjał często dostają papierowe „śliniaki” chroniące ubranie.
Do homara poleca się wytrawne białe wino, czasami rose pierwszego gatunku.



PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

WINNICZKI

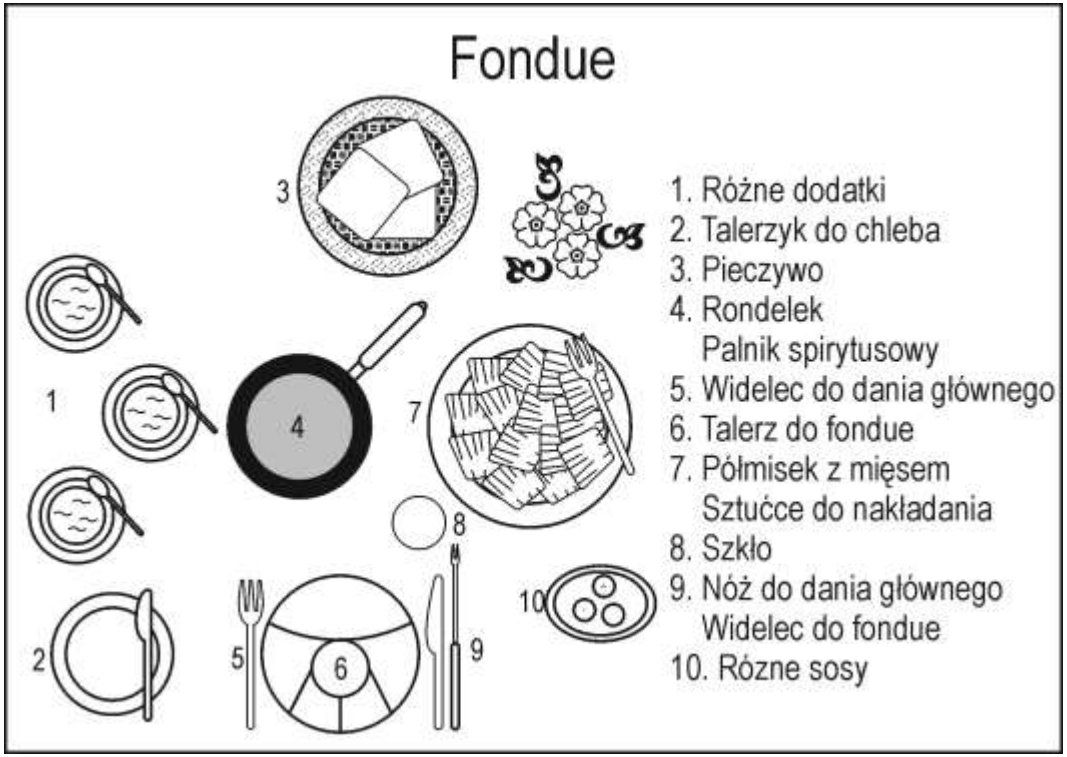
Ślimaki są najczęściej przygotowywane przemysłowo i w takiej postaci stosowane w gastronomii. Ponieważ ślimaki podawane są zazwyczaj gorące z pieca na kamiennych lub metalowych patelniach (przystosowanych – zawierają wgłębienia na ślimaki) nakrycie uzupełnia się o specjalne szczypce i widelec do ślimaków, trzeba również przewidzieć talerz na skorupy. Ślimaki najlepiej smakują z winem wytrawnym białym.



PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

FONDUE

Fondue może być przygotowane samodzielnie przez konsumenta, wówczas wszystkie produkty i przyrządy powinny zostać przygotowane przez obsługę w kuchni. Nakrycie stanowi palnik spirytusowy z żaroodpornym naczyniem, talerzyk płaski, widelec do fondue, koszyczek na chleb lub talerzyk z pokrojonym białym pieczywem, kieliszek do białego lub czerwonego wina. Rozróżnia się trzy rodzaje fondue: serowe (kawałki chleba macza się w roztopionym serze z winem), mięsne (kawałki mięsa zanurza się w gorącym oleju a następnie konsumuje z sosami), chińskie (w gorącym wywarze – bulionie gotuje się uprzednio przygotowane produkty – mięso, warzywa).



PODAWANIE PRZEKĄSEK
ZIMNYCH I GORĄCYCH WRAZ Z DODATKAMI

BIBLIOGRAFIA:

1. Obsługa konsumenta w hotelarstwie, J. Duda, S. Krzywda, rea, W-wa 2008
2. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea s.j., Warszawa 2007 r.
3. Obsługa konsumenta, R. Jargoń, WSiP S.A., Warszawa 2000 r.
4. http://restinfo.pl
5. http://sylburskiblog.pl

Dziękuje