

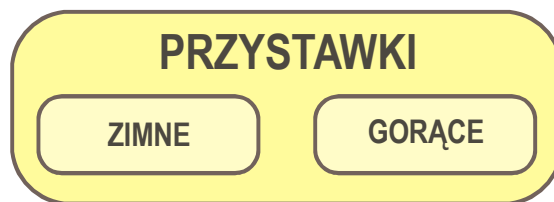


Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 34-40
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 194-213
Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 108-127
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 181-186

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”.



Przystawki zimne:

- podawane zawsze jako *danie pierwsze, przed daniem zasadniczym*.

Kryteria oceny przystawek:

- pod względem ilościowym – *nie powinny być zbyt obfite, ich zadaniem jest zachęcenie do dalszej konsumpcji i pobudzenie apetytu – powinny stanowić ¼ - ½ wielkości dania zasadniczego,*
- pod względem doboru surowców – *powinny harmonizować z surowcami użytymi do przyrządzenia dania zasadniczego, surowce bezwzględnie powinny być świeże i najlepszej dostępnej jakości,*
- pod względem estetycznym – *powinny być estetycznie podane nawet z lekką ekstrawagancją, która dostarczy konsumentowi również odczuć estetycznych, powinny stanowić wizytówkę posiłku.*

Zdarza się, że przystawki występują jako samodzielne potrawy *a la carte*:

- *potrawy zaspokajające niewielki głód, samodzielnie mogą stanowić przekąskę między posiłkami,*
- *potrawy sezonowe, przygotowane z dostępnych akurat świeżych produktów np.: rydze na maśle,*
- *lekkie potrawy letnie np.: chłodniki owocowe.*

Do przekąsek zimnych zaliczamy:

- *przystawki z ryb np.: ryby w galarecie, ryby wędzone,*
- *przystawki ze skorupiaków np.: koktajl z krewetek,*
- *przystawki z mięsa np.: befsztyk tatarski, tymbaliki, pasztet z zająca, przepiórka w winie,*
- *przystawki z jaj np.: jaja po benedyktyńsku, jaja faszerowane,*
- *przystawki z sera np.: korki z sera, pasty serowe,*
- *przystawki w formie sałatek np.: śledziowej, jarzynowej,*
- *przystawki w formie kanapek np.: tartinki, sandwicze.*



Przystawki zimne

<i>mozzarella w pomidorach, świeżej bazylii, rukolii i occie balsamicznym</i>	22 PLN
<i>pasztet z wątróbek gęsich z cebulową marmoladą i chrupiącym tostem</i>	30 PLN
<i>carpaccio z gęsi wędzonej w olchowym dymie skropione truflową oliwą</i>	27 PLN
<i>'koktajl' z krabów serwowany w 'gruszce aligatorowej' z tygrysią krewetką i sosem Marry Rose</i>	30 PLN
<i>tatar wołowy *****</i>	30 PLN
<i>śledziowe trio na grillowanej papryce</i>	24 PLN
<i>'prezydenckie delicje' - deska wędlin z hotelowej wędzarni, pasztet z dzika z włoskim orzechem i żurawiną, skarby leśnego runa (dla 2 osób)</i>	69 PLN
<i>wybór serów (dla 2 osób)</i>	66 PLN



Przystawki gorące

*chrupiące kalmary z odrobiną majonezowo-
czosnkowego sosu* **32 PLN**

*rolada Serano z szynki parmeńskiej, sera mozzarella
i zielonych szparagów* **49 PLN**

*'Vol-au-vent' - płaty z marynowanej polędwicy
wołowej w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego
z maślakowym ragout* **42 PLN**

*pierozki z lososiovym nadzieniem w koperkowym
sosie* **22 PLN**

*rydze z patelni ** **30 PLN**

'Spanakopita' - szpinak z fetą zapieczony w cieście filo **22 PLN**

*Oscypek w złocistej panierce z malinowo-
balsamicznym sosem** **20 PLN**

** danie kuchni regionalnej*

Źródło: <http://www.hotelprezydent.com/hotel-prezydent-restauracja-magnolia-menu/menu/przystawki-gorace>

Garniowanie

Ozdabianie dań i napojów mieszanych. W przypadku drinków polega ono na umieszczeniu na plastikowej szpadce lub wewnątrz naczynia różnych owoców, twistów, ewentualnie na posypaniu ich delikatnie z wierzchu innymi dodatkami, np. czekoladą lub cynamonem.

Przystawki ciepłe i gorące (*hot appetizers, les hors d'oeuvres chauds*) stanowią lekkie przejście od zupy do kolejnych dań. Liczy się przede wszystkim styl podania.

Ciepłe przystawki powinny pobudzać apetyt.

Do przekąsek ciepłych i gorących zaliczamy:

- grzanki z pieczywa z dodatkami np.: grzanki z serem i grzybami, bruschetta, crostini,
- paszteciki pieczone np.: z ciasta kruchego i grzybów,
- pasztesy mięsne serwowane na gorąco np.: vol au vent,
- przystawki z jaj np.: jaja na grzance, omlety,
- przystawki z ryb i skorupiaków np.: małże w winie,
- przystawki z mięs np.: ozorki, wątróbka z jabłkami,

Sposoby układania przystawek:

- zimnych:
 - do wyboru na wózkach z przystawkami,
 - na półmiskach platerowanych – serwis *francuski*,
 - w salaterkach, pucharach lub ceramicznych misach,
 - wyporcjowane (obsługa *niemiecka* – talerzowa),
 - na średnich talerzach - \varnothing 18-19 cm
 - na talerzach do przystawek - \varnothing 22-24 cm
 - na talerzach do dań zasadniczych - \varnothing 25-28 cm,
 - na odpowiednich szklanych talerzach lub półmiskach bankietowych.

- ciepłych i gorących:
 - na dobrze podgrzanych talerzach:
 - na średnich talerzach - \varnothing 18-19 cm
 - na talerzach do przystawek - \varnothing 22-24 cm
 - na talerzach do mięsa - \varnothing 25-28 cm,
 - na małych talerzach do zupy z talerzem podstawką,
 - w małych kokilkach z talerzem podstawką,
 - w naturalnych muszlach małż,
 - w muszli z porcelany lub szkła z talerzem podstawką.

Należy pamiętać, że:

- zimne przystawki powinny być ułożone luźno i piramidalnie,
- brzegi talerzy i półmisek nie mogą być obłożone potrawami,
- do garniowania wykorzystuje się świeże surowce.