

## Podawanie przekąsek zimnych i gorących wraz z dodatkami



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 34-40

Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 194-213

Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 108-127

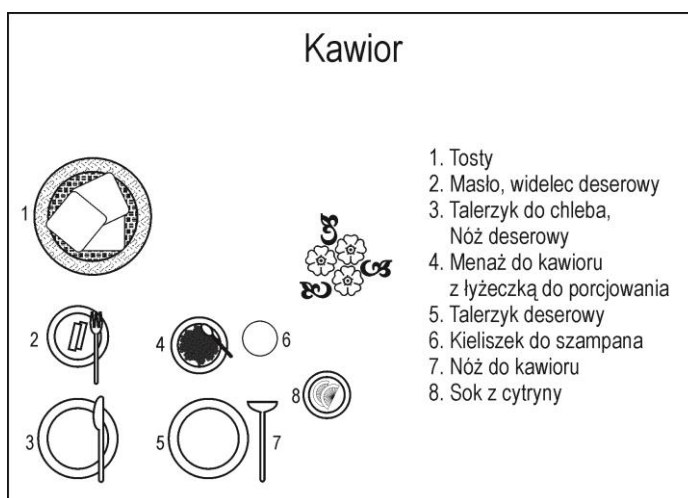
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 181-186

**Podawanie przekąsek wymaga przygotowania nakrycia specjalnego. Składa się ono często ze specjalnych sztućców oraz nakrycia do spożywania tego rodzaju przekąsek.**

### Kawior

Kawior to ikra ryb z najlepszego gatunku (jesiotr, bieluga, 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.

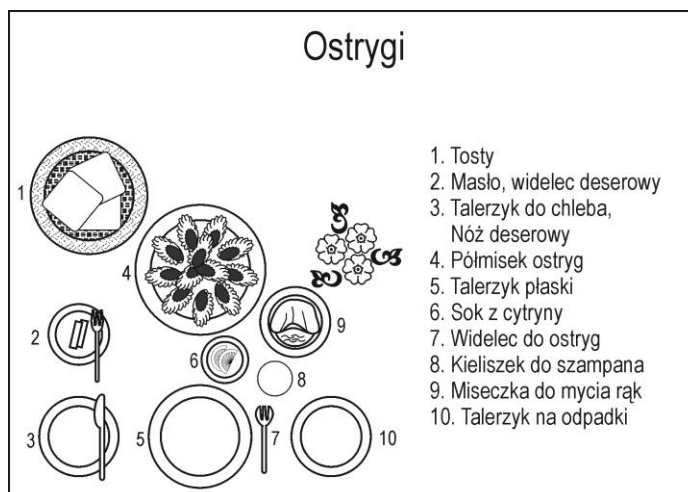


### Ostrygi

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 morschczuku 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.



## 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 sztucami ale również rękoma, wymagane jest postawienie miseczki z wodą do mycia rąk.

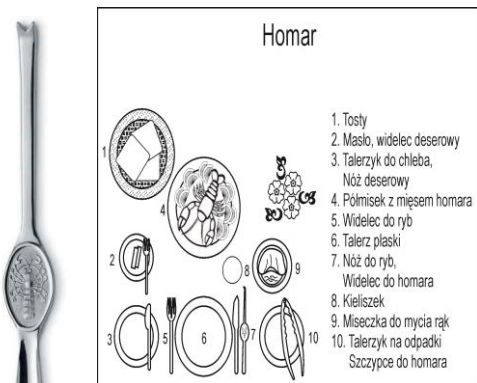
Kelner powinien wiedzieć, w jakim winie są duszone małże, aby ten sam rodzaj polecić gościom do picia.



## Homar

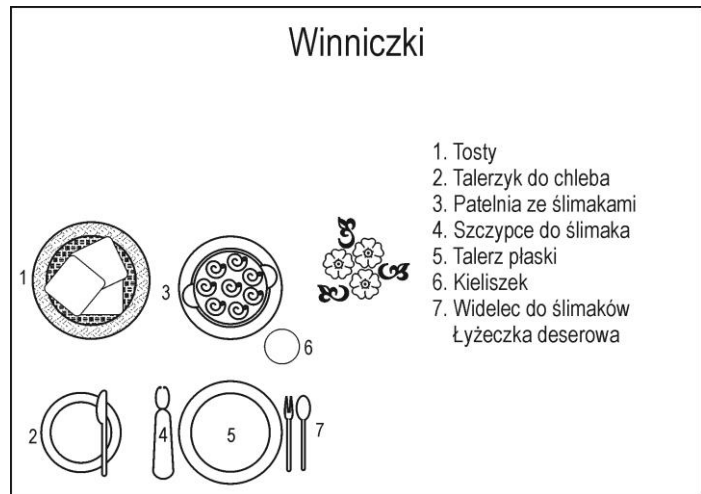
Homar nazywany często królem raków. W naturalnym otoczeniu ma kolor od niebieskiego do rdzawoczerwonego. Do spożycia nadają się tylko młode osobniki o wadze do 1 kg, najlepiej w miesiącu lipcu. Homary podaje się głównie gotowane, czasem grillowane. W dobrych restauracjach mięso z ogona wyciąga kelner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

Do homara poleca się wytrawne białe wino, czasami rose pierwszego gatunku.



## 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.



## 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).

