



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 40-45
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 214-219
Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 92-96
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 186-191

Zupa – potrawa mająca zazwyczaj postać wywaru powstającego podczas gotowania różnorodnych składników. W tradycji polskiej zupa jest zwykle pierwszym daniem obiadu. Podczas gotowania warzyw, owoców, mięs i kości uwalnia się znaczna ilość zawartych w nich składników. Bez takiego przygotowania niektóre z nich nie zostałyby wchłonięte przez układ pokarmowy człowieka i dlatego zupy są daniem bogatym w niezbędne składniki. Przygotowanie zup zazwyczaj wymaga użycia żaroodpornego naczynia. Zwykle jest to garnek lub kociołek umieszczony nad ogniem lub grzejnikiem elektrycznym.

Serwowane zupy powinny być *gorące, a nawet bardzo gorące*, dlatego naczynia i talerze, w których się je podaje powinny być wstępnie *podgrzane*.

Sposoby podawania zup:

- *wyporcjowane na talerzach głębokich – serwis niemiecki,*
- *wyporcjowane w bulionówkach – serwis niemiecki,*
- *nalewane z wazy na talerz konsumenta – serwis francuski,*
- *nalewane z platerowanych kubków na talerz konsumenta,*
- *w naczyniach specjalnych np.: filiżankach, chlebie, kociołkach.*

Ogólny podział zup ze względu na rodzaj:

- *czyste np.: barszcz, bulion,*
- *zagęszczane np.: krem z pieczarek,*
- *przecierane np.: przecierana zupa kartoflana,*
- *warzywne np.: włoska minestrone, jarzynowa zabielenia,*
- *specjalne np.: z jaskółczych gniazd, żółwiowa,*
- *z ryb i skorupiaków np.: bouillabaise z Marsylii,*
- *chłodniki np.: chłodnik z boćwiną, chłodnik z truskawek,*
- *owocowe np.: jagodowa z kostką z kaszy manny, truskawkowa z farfallami,*
- *narodowe np.: flaki, rosolnik.*

Rodzaj zupy	Naczynie i sztucce	Dodatki	Uwagi
Esencjonalne – bogate w składniki odżywcze - jarzynowe	<i>talerz głęboki płaski talerz obiadowy łyżka stołowa</i>	Crème Fraiche – lekko ukwaszona śmietana	mogą być podawane w wazach lub w specjalnych kubkach
Zupa z wkładką mięsną lub rybną	<i>talerz głęboki płaski talerz obiadowy talerz przekąskowy łyżka stołowa nóż i widelec do przystawek</i>		do zupy z wkładką rybną należy podać nóż i widelec do ryby oraz talerzyk na odpadki
Zupy czyste (bulion, barszcz)	<i>bulionówka spodek do bulionówki serwetka papierowa (okapka) łyżka deserowa</i>	pasztecik, diablotka lub słone paluszki, żółtko	
Zupa typu consommé	<i>filiżanka z uszkiem spodek pod filiżankę serwetka papierowa łyżka deserowa</i>	pokrojone mięso	
Zupy kremy	<i>filiżanka z uszkiem spodek pod filiżankę serwetka papierowa łyżka deserowa</i>	grostek ptysiowy, grzanki	stosuje się również przeciery z homarów, krewetek, łososia i skorupiaków
Zupy specjalne, np. rakowa, żółwiowa	<i>mała filiżanka spodek pod filiżankę papierowa serwetka łyżeczka do mokki</i>	jaja przepiórcze, szyjki rakowe	
Zupy zimne – chłodniki	<i>średni talerz głęboki talerz płaski średni łyżka</i>	posypane świeżymi ziołami	mogą być również podane w specjalnych kubkach platerowanych
Zupy zimne typu consommé w postaci galaretek	<i>szklana czarka (może zostać umieszczona na lodzie) spodek łyżeczka do herbaty</i>	cytryna	mogą być również podane na gorąco z kanapkami z sera lub sałatką z kurcząt
Zupy zapiekane typu francuskiego lub włoskiego z dodatkiem tartego sera	<i>nelsonka łyżka wazowa średnia talerz głęboki talerz płaski łyżka deserowa</i>		
Zupy jako dania główne – gulaszowe, rybne typu bonillabaise	<i>waza łyżka wazowa talerz głęboki talerz płaski łyżka</i>	kawałki mięsa, bekon lub ryby z dodatkiem wina	mogą być podawane w specjalnych czarkach lub ogrzewanych kociołkach

Opisz co to za zupa?

- Rybna typu bonillabaise



(czyt. bujabes) – zupa rybna, znana na wybrzeżach Morza Śródziemnego, choć tylko jedna jej odmiana, przyrządzana w okolicach Marsylii zdobyła sławę światową. Do przyrządzenia zupy wykorzystuje się różne gatunki ryb morskich, czosnek, pomidory, oliwę, pieprz i szafran. Po ugotowaniu zupy przecedza się ją przez sito do wazy, a gotowane w niej ryby, langusty i kraby podaje się na osobnym półmisku. Do zupy bouillabaise podaje się w Marsylii pieczywo zwane marette.

- Zupa typu consomme



Consommé to esencjonalny, klarowny wywar pochodzący z kuchni francuskiej serwowany często jako pierwsze danie z warzywami, tzw. rogalem czyli omeletem ugotowanym na parze. Consommé jest przygotowane na wywarze mięsnym z dodatkiem warzyw i bukietem przypraw, zawsze klarowany surowym mielonym mięsem wołowym i białkiem jaj kurzych.

Serwowanie zup - informacje pochodzą z serwisu <http://www.ksiazka-kucharska.pl>

Zupy podawane na talerzach



Zupy podaje się z prawej strony konsumenta, ustawiając się prawym bokiem do stołu, tak aby lewa ręka z drugim talerzem była poza konsumentem. Talerz z zupą ustawia się na talerzu płaskim lub bezpośrednio na stole. Łyżka powinna być położona wcześniej na stole z prawej strony talerza lub może być przyniesiona z talerzem na tacy, w takim przypadku najpierw stawia się talerz, a następnie kładzie się łyżkę. Nie wolno natomiast wkładać łyżki do zupy, kłaść na talerzu płaskim lub przynosić jej w ręku. Do niektórych zup, takich jak

żurek, kapuśniak, barszcz zabieleny, podaje się oddzielnie ziemniaki lub puree na talerzyku, który ustawia się z prawej strony talerza nad łyżką. W talerzach podaje się przede wszystkim zupy podprawione oraz zupy z dodatkami, takie jak: rosół z makaronem, bulion z kołdunami, barszcz z uszkami, kura w rosole. Przy serwowaniu kury w rosole, układa się pełny komplet sztućców, tj. widelec, nóż i łyżkę, a talerz z zupą musi być ustawiony na talerzu płaskim, należy również pamiętać o podaniu dodatkowego talerzyka na odpadki.

Zupy podawane w wazach

W wazach podaje się zupy doprawione, które kelner serwuje za pomocą łyżki wazowej na talerze konsumentów. Kelner wykonuje przy tym następujące czynności:

- ustawia przed konsumentami podgrzane głębokie talerze i układa łyżki,*
- przygotowuje wazę, stawiając ją na tacy lub talerzu wyłożonym serwetą płócienną,*
- łyżkę wazową układa na tacy: zanurza ją w zupie w chwili nalewania na talerze,*
- podchodzi z lewej strony konsumenta do stołu, trzymając wazę w lewej ręce, zbliża ją tuż nad stołem do talerza, prawą ręką nalewa zupę, przenosząc ponad talerz łyżkę wazową.*

Po nalaniu zupy kelner przechodzi do następnego konsumenta przy stole. Zupa z wazy może być również serwowana metodą angielską. Podaje się tu podobnie jak przy serwowaniu potraw – kelner serwuje zupę ze stolika pomocniczego lub wózka kelnerskiego. Praktykowane jest również podawanie zup w wazie, z której konsument sam sobie nalewa na talerz. Kelner podchodzi do stołu z lewej strony konsumenta, trzymając wazę w lewej ręce na tacce. Łyżka wazowa powinna być ułożona na tacce obok wazy, skierowana trzonkiem do konsumenta. Po nabraniu zupy przez konsumenta, kelner przechodzi do następnego, a pozostałą w wazie zupę kładzie na stole do dyspozycji konsumenta. Bardzo często zupę jarzynową przygotowaną na francuski bądź włoski sposób podaje się w specjalnym garnku (nelsonka, w którym została przygotowana. Zupa ta jest duszona, posypana serem - parmezanem i zapiekana. Kelner ustawia nelsonkę z zupą na tacce wraz z łyżką wazową. Przed podaniem zupy stawia się przed konsumentem podgrzany talerz głęboki i łyżkę. Powszechnie jest to praktykowane w zakładach zamkniętych oraz ośrodkach wczasowych - stawianie wazy z zupą na każdym stole konsumenckim. Każdy obsługuje się sam. Należy pamiętać o stawianiu wazy na talerzu lub tacy. Łyżka wazowa może być w wazie.

Zupy nalewane z kubków/filiżanek

Podawanie zup w kubkach i przelewanie ich na talerz w obecności konsumenta można uznać za najbardziej popularną formę serwowania, która znajduje zastosowanie przy obsłudze większych grup, a szczególnie wycieczek, ponieważ sposób ten usprawnia obsługę. Przed podaniem, zupy kelner powinien przygotować tacę, na której ustawia kubki z zupą uszkami zwróconymi w prawą stronę (na jednej tacy nie powinno być więcej niż 6 kubków) oraz talerze głębokie, podgrzane, stawiając je przed konsumentami. Zupę należy przelewać bardzo ostrożnie, aby nie rozlać. Do konsumenta podchodzi się z prawej strony, stojąc bokiem do stołu, przy czym lewą ręką z tacą odchyła się lekko do tyłu. Ręką prawą ujmuje się kubek za uchwyt, przenosi ponad talerz konsumenta i lekko przechyla w stronę środka stołu. Zupę przelewa się trzymając kubek nisko nad emblematem, obracając nim w kierunku konsumenta. W czasie nalewania należy zwracać uwagę, aby kluski lub ziemniaki nie wypadły, lecz wlewały się powoli razem z płynem. Dlatego też należy unikać gwałtownych ruchów i uważać, aby podczas podnoszenia kubka nie poplamić obrusa. W zakładach gastronomicznych wyższych kategorii kubki z zupą przenosi się na tacy do stolika pomocniczego, z którego pobiera się każdy kubek oddzielnie. Stawiając go na talerzyku lub specjalnej tacy, podchodzi się z prawej strony do konsumenta i nalewa zupę do konsumenta ku przeciwległemu brzegowi talerza. W czasie nalewania

kelner trzyma tacę w lewej ręce, zbliża ją do talerza, ostaniając w ten sposób klienta przed ewentualnym oblaniem go.






















Zupy podawane w bulionówkach i filiżankach



Zupy czyste, takie jak barszcz, bulion, oraz niektóre chłodniki podaje się w bulionówkach o dwóch uszkach. Dodatki występujące przy tego rodzaju zupach podaje się zawsze oddzielnie. Bulionówkę stawia się na talerzu, który należy wyłożyć serwetką papierową. Łyżkę deserową zawsze kładzie się z prawej strony. Przygotowaną bulionówkę wraz z zupą ustawia się przed konsumentem w ten sposób, aby uszka były

ustawione równoległe do krawędzi stołu. Jako dodatki do zup czystych podaje się paszteciki, diablutki oraz żółtka. Diablutki i paszteciki układa się na oddzielnym talerzu i ustawia się z lewej strony bulionówki, jeżeli podaje się dodatkowo widelczyk, to należy dodatki wraz z nim ustawić z prawej strony. Żółtka podaje się w kieliszku do jajka, zawsze z lewej strony. Konsument wlewa żółtka do zupy lewą ręką, a prawą – rozprowadza je w bulionówce. Zupy kremy, jak również zupy czyste mocne typu consomme (mocny rosół) z dodatkiem pokrojonego mięsa, podprawione żółtkiem podaje się w specjalnych filiżankach porcelanowych z jednym uszkiem w ilości 150-200g. Filiżanki ustawia się na talerzach wyłożonych serwetkami papierowymi wraz z łyżeczkami deserowymi, które układa się z prawej strony na talerzykach. Uszko filiżanki powinno być zwrócone w lewą stronę konsumenta. Groszek ptysiowy (tj. profitrolki) do kremów podaje się w ostatniej chwili w celu zachowania ich świeżości i kruchości. Można też wsypać ten dodatek przy konsumencie po ustawieniu filiżanek na stole (prawą ręką z prawej strony konsumenta) lub na stoliku pomocniczym. Zupy specjalne, takie jak: zupa z przepiórczych jaj, z żółwia, z wieloryba, itp., podaje się w małych porcelanowych filiżankach wraz z łyżeczką do mokki. Filiżankę stawia się na małym talerzyku bez serwetki wraz z łyżeczką z prawej strony. Tak przygotowaną filiżankę kelner podaje konsumentowi (z prawej strony) uszkiem zwróconym również w prawą stronę. Do tych zup podaje się dodatki takie jak: szparagi, grysik, bardzo drobne kluseczki, paski mięsa, szpik, przepiórcze jaja itd. Najbardziej wykwintnym sposobem jest podawanie zup w platerowych kubkach, które stawia się na małych talerzach uszkami skierowanymi w lewą stronę. Z prawej strony należy ułożyć łyżkę deserową. W kubkach tych podaje się przede wszystkim zupy podprawione śmietaną i żółtkiem, zupy jarzynowe- kremy oraz chłodniki. Bulionówek, filiżanek oraz platerowych kubków z zupą nie należy przenosić bezpośrednio w rękę, lecz zawsze na tacy.

Dobierz naczynia i sztucce do różnych zup

<p>1.</p>  <p>łyżka stołowa</p>	<p>2.</p>  <p>łyżka do obiadów i deserów</p>	<p>3.</p>  <p>łyżka do bulionu</p>
<p>4.</p>  <p>łyżeczka do herbaty</p>	<p>5.</p>  <p>łyżeczka do kawy</p>	<p>6.</p>  <p>widelec do ryby</p>
<p>7.</p>  <p>nóż do ryby</p>	<p>8.</p>  <p>widelec do obiadów i deserów</p>	<p>9.</p>  <p>nóż do obiadów i deserów</p>
<p>10.</p>  <p>nóż do masła</p>	<p>11.</p>  <p>łyżka wazowa</p>	<p>12.</p>  <p>czepak do sosu</p>
<p>13.</p>  <p>talerz deserowy</p>	<p>14.</p>  <p>talerz obiadowy</p>	<p>15.</p>  <p>talerz głęboki</p>
<p>16.</p>  <p>waza</p>	<p>17.</p>  <p>flaczarka</p>	<p>18.</p>  <p>bulionówka</p>
<p>19.</p>  <p>spodek pod bulionówkę</p>	<p>20.</p>  <p>filiżanka</p>	<p>21.</p>  <p>spodek do filiżanki</p>

Wpisz numery odpowiadające elementom nakrycia:

Zupa jarzynowa	15	14	1	lub	18	19	2
Zupa rakowa	20	21	5
Zupa gulaszowa	15	14	1
Chłodnik z boćwiną	15	14	1	lub	18	19	2	+ 16 i 11
Zupa bonillabaise	15	14	2	6	7	13
Barszcz z diablotką	18	19	3	13

Opisz sposoby podawania zup, w zależności od sposobu ich przygotowania, określ rodzaj serwisu itp.

Zupa jarzynowa

Gorącą zupę z dużą ilością jarzyn wlewamy na podgrzany talerz lub do bulionówki, ustawiamy na odpowiednim płaskim talerzu. Posypujemy zupę natką pietruszki, można zabielić śmietaną. Stawiamy przed konsumentem podając z prawej strony.

Serwis niemiecki – talerzowy.

Zupa rakowa

Na dno filiżanki układamy szyjki rakowe, zalewamy zupą. Na wierzchu kapiemy kroplę śmietany i rozprowadzamy ją fantazyjnie wykałaczką lub cienkim nożem. Filiżankę ustawiamy na spodku wyłożonym serwetką, filiżankę dekorujemy szyjką rakową i podajemy z łyżeczką do kawy.

Serwis niemiecki – talerzowy.

Zupa gulaszowa

Zwyczajowo podawana w kociołku z podgrzewaczem i małą chochelką, którą konsument sam nalewa sobie zupę na talerz. Często podawana z pieczywem lub „paluchami” z ciasta francuskiego lub kruchego.

Bardzo dekoracyjna forma podania.

Serwis mieszany.

Chłodnik z boćwiną

Do bulionówki lub na głęboki talerz (nie podgrzane) włożyć rozdrobnione jajko, ogórek, rzodkiewkę oraz jabłko. Całość zalać przygotowanym chłodnikiem.

Podawać chłodne.

Serwis niemiecki – talerzowy.

Zupa bonillabaise

Gorącą zupę można podać czystą na talerzu lub w bulionówce. Na osobnym talerzu podać grzanki natarte czosnkiem. Ryby i owoce morza podać w oddzielnym naczyniu obok grzanek. Zupę można

Barszcz z diablotką

Barszcz podgrzany (nie wolno zagotować, gdyż straci kolor) przelewamy do bulionówki i serwujemy na spodku wraz z łyżką do bulionów. Na osobnym spodku podajemy diablotkę (wypiek z francuskiego

posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem lub lub kruchego ciasta w kształcie krążka lub pączki, piórkami świeżej trybuli. Nakrycie uzupełnić o sztucce podawany do bulionu lub barszczu).
do ryby. Serwis niemiecki – talerzowy.

Serwis mieszany niemiecki i francuski.

Zapisz wszystkie czynności, jakie trzeba wykonać przy podawaniu zup czystych.

(zakładamy, że stół jest nie nakryty, nagi drewniany blat...)

- blat przykrywamy filcem i mocujemy,
- układamy obrus, rozprostowujemy ewentualne fałdy,
- układamy napperon w odpowiednim kolorze,
- w części centralnej stołu umieszczamy: menaż, element dekoracyjny np.: wazonik ze świeżymi kwiatami,
- układamy wypolerowane sztucce (do zupy czystej wystarczy odpowiednia łyżka),
- ustawiamy szkło niezbędne do posiłku np.: kieliszki do wina, goblet,
- naprzeciw miejsca konsumenta ustawiamy płaski talerz, na którym możemy później postawić głęboki talerz z zupą, w czasie oczekiwania na serwis na talerzu powinna znajdować się dekoracyjnie ułożona płócienna serwetka,
- z lewej strony nakrycia możemy podać ewentualnie pieczywo na życzenie konsumenta.

Ustaw poprawnie na tacy kubek i nalej zupę na talerz nauczycielowi (serwis).



Źródło: www.sxc.hu , autor: bienias