

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/298192>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

Исходные данные	3
Вид банкета	4
Сценарий банкета	5
Сервировка стола	10
Меню банкета	13
Дизайн зала	14
Пример оформления салфеток для банкета	16
Список использованных источников	20

Исходные данные

Вариант 11:

Торт «Прага»

Эклеры

Конфитюр малиновый/клубничный Чай черный/зеленый

Лимон

Сахар

Вид банкета

По данному представленному набору возможно установить вид приёма пищи – Five o'clock tea, поскольку именно подобное чаепитие характеризуется присутствием десертов, чая, конфитюра (джема). В соответствии с первоначальными традициями подавалось молоко в молочнике, но затем возникло веяние «чая по-русски», поскольку стали подавать к чаю лимон.

В центре стола располагалась этажерка с небольшими закусками и десертами: на верхнем её этаже ставились крохотные, «пальчиковые» сэндвичи, с них необходимо было начинать трапезу, далее — маленькие пирожные и кексы, в самом низу — рассыпчатые булочки-сконы. Их обязательно необходимо было разрезать горизонтально пополам и намазывать густыми девонширскими сливками с клубничным джемом [1].

Для данного варианта подходит такой вид банкета, как банкет-чай.

Банкет-чай — вид банкета, на котором хозяйкой является женщина, и проводится он для женского пола. Тем не менее, могут принять участие и мужчины. Подобный банкет-чай устраивают во второй половине дня, как правило, с 16 до 18 часов. Длительность его не превышает двух часов, численность гостей – 6—12 человек, однако может быть и больше (30—40). Обслуживание банкета-чая рекомендовано поручать официантам из расчёта два официанта на 8—10 гостей.

Приглашение на чай, или как в настоящее время принято называть банкет-чай, обладает многовековой историей. В 18—19 вв. в некоторых странах установилось, в том числе, время приглашения на чай: в Англии в 17.00 (Five o'clock tea), в России в интервал с 17 до 20 часов.

Сценарий банкета

Для банкета-чая необходимо подбирать небольшой уютный зал с приглушённым освещением и оригинальным интерьером. В помещении размещают круглые либо овальные столы, за которыми размещаются приглашённые небольшими группами по 4—6 человек. При отсутствии круглых либо овальных столиков расставляют квадратные либо прямоугольные, рядом с которыми располагают стулья, полукресла, банкетки, небольшие диваны.

Стол располагают в центре зала, либо у стен, над ними размещают светильники. Расстояние между столиками должно обеспечивать необходимые проходы для посетителей и официантов. Для удобства работы официантов может быть расположен дополнительный столик, на котором располагают сигаретницы

с сигаретами и спички. Столы покрывают тонкими цветными скатертями нежных пастельных тонов с рисунком либо вышитыми скатертями. Возможно использовать простые белые скатерти, которые застланы сверху нежными цветными кружевными скатертями. Концы кружевной скатерти подбирают гирляндами и декорируют букетиками роз и бантами из лент. Салфетки размером 35х35 см подбирают тех же тонов, что и скатерти. Салфетки могут быть и иных тонов, к примеру, контрастных, однако которые сочетаются с цветом скатерти. Если для банкета-чая расставляют полированные столы, то их скатертями не покрывают, а используют специализированные сервировочные салфетки (сетки).

Для сервировки банкета-чая применяют десертные тарелки, десертные и фруктовые приборы, рюмки мадерные, для коньяка и ликера, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, вилки для лимона, вазочки и розетки для конфитюра, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладывания.

К чайному столу предлагают сладкие блюда (взбитые сливки с бисквитом, блинчики с яблоками, яблоки фаршированные, мороженое, суфле, кремы, самбуки и так далее), конфитюр, конфеты, шоколадные наборы, пирожки, торты, пирожные, кексы, печенье, бисквит, ягоды, фрукты.

Варианты сервировки чайного стола зависят от способа подачи сладкого блюда.

Первый вариант — сладкое блюдо подают в обнос, и посетитель ест десерт, к примеру, торт «Прага» из тарелки. Официант, сервируя стол, для каждого гостя предоставляет мелкую десертную тарелку, справа располагает десертные нож и ложку, слева — десертную вилку и десертную тарелку с вилочкой для пирожного, за десертной тарелкой размещает фруктовый прибор. Рюмку мадерную размещают против лезвия десертного ножа. Справа от гостя располагают чайную чашку с блюдцем в том случае, когда чай предлагают парами чайников. Ручка чашки развернута влево. На блюдце помещают чайную ложку ручкой вправо. Под дно чашки на блюдце размещают маленькую круглую сервировочную бумажную салфетку. На десертную тарелку располагают полотняную салфетку, которая сложена розочкой, рулетом, конфетой либо валиком в кольце.

Второй вариант — сладкое блюдо, к примеру, эклер подают на мелкой десертной тарелке. В подобном случае на столе напротив каждого гостя оставляют свободное место. Блюдо предлагают европейским методом. Десертную тарелку с вилочкой для пирожного и десертной ложкой для сладкого блюда размещают слева от гостя в 15—20 см от края стола. Перед десертной тарелкой слева либо на неё поверх сложенных крест-накрест приборов кладут сложенную салфетку. В центре размещают мадерную рюмку, за ней располагают фруктовые приборы. Справа от гостя размещают чайную чашку с блюдцем и чайной ложкой.

При каждом варианте сервировки тарелки для фруктов размещают на столе стопками по 4—6 штук рядом с вазой с фруктами. В центре стола располагают вазу плато с резной бумажной салфеткой, на которую ставят торт, который нарезан на порции, с десертной лопаткой. На стол выставляют конфеты без оберток и печенье в вазочках. В стеклянной либо хрустальной

Список использованных источников

1. Настоящее английское чаепитие. ТРАДИЦИИ И ЭТИКЕТ FIVE O’CLOCK TEA. [Электронный источник] – URL: <https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/nastoyashchee-angliyskoe-chaepitie> (дата обращения: 01.12.2022)

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/298192>