

PODAWANIE DESERÓW

2.5.

Deserem nazywamy różne potrawy, które podawane są na zakończenie posiłku, po daniu głównym. Są to przeważnie słodkie i aromatyczne potrawy podawane w niewielkich porcjach. Stanowią one uzupełnienie wartości białkowej, witaminowej lub energetycznej posiłku. Desery powinny zachęcać estetycznym wyglądem. Należy przywiązywać większą wagę do ich jakości niż ilości, gdyż po konsumpcji dania głównego goście są już zazwyczaj najedzeni.

RODZAJE DESERÓW

Desery oferowane są we wszystkich zakładach gastronomicznych w bardzo szerokim i zróżnicowanym zakresie. Dzieli się je według:

Desery to potrawy podawane na zakończenie posiłku.

25.1.

- konsystencji – zestalone i niezestalone,
- techniki wykonania – surowe, gotowane, smażone, pieczone, zapiekane,
- podstawowego surowca – z mąki, kasz, ryżu, nabiału, owoców,
- temperatury podania – ciepłe, zimne, mrożone.

Asortyment deserów

Desery słodkie			Świeże owoce
ciepłe	zimne	mrożone	
suflety i puddingi, omlety i naleśniki, strucle, desery zapiekane	galaretki, kremy, kisiele budynie, musy, sałatki owocowe, koktajle owocowe, desery z ryżu i grysiu, torty, ciasta, ciasteczka	lody i sorbety, kawa mrożona z lodami, shake owocowy	wybór świeżych owoców podawanych w całości

2.5.2.

NACZYNIA I SZTUĆCE DO PODAWANIA
DESERÓW

Podawanie deserów:

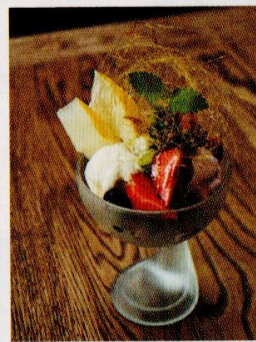
- na talerzach,
- w pucharkach, salaterkach, kielichach,
- w wysokich szklankach.

Desery, przeważnie już wyporcjowane, podaje się:

- na odpowiedniej wielkości talerzach płaskich – desery ciepłe, torty, ciasta,
- w pucharkach szklanych lub platerowych – lody, sałatki i koktajle owocowe, galaretki, kremy, musy,
- w salaterkach szklanych (znacznie rzadziej w kompotierkach) – sałatki owocowe, owoce jagodowe, galaretki,
- w kielichach – galaretki, sorbety, lody,
- w wysokich szklankach – kawę mrożoną, shake owocowy.



Desery podawane na talerzu



Desery podawane w pucharkach



Sztućce używane do deserów to:

- łyżeczka – do deserów podawanych w pucharkach i salaterkach,
- łyżeczka koktajlowa – do deserów serwowanych w głębokich pucharkach i kielichach,
- widelczyk – do tortów i ciast,
- widelczyk i łyżeczka – do deserów wykończonych sosami i podawanych na talerzach,
- widelec i nóż – do deserów podawanych na talerzach i wymagających krojenia,
- widelec i nóż do owoców – do owoców podawanych w całości.

Wielkość sztućców powinna być dostosowana do wielkości użytych naczyń.

Wieloporcjowo podaje się zazwyczaj torty i ciasta. W zależności od metody serwowania wykorzystuje się w tym celu:

- patery platerowe, gdy kelner serwuje ciasto na talerze gości,
- etażerki i patery, które ustawia się na stole.

TECHNIKI PODAWANIA DESERÓW

Przed podaniem deseru kelner zobowiązany jest przygotować odpowiednio stolik, to znaczy:

- zebrać naczynia, sztućce oraz szkło po poprzednim daniu,
- zebrać menaż z przyprawami oraz pieczywo,
- oczyścić obrus,
- na życzenie gości podać popielniczki, jeżeli w restauracji dozwolone jest palenie.

Po przygotowaniu stolika kelner może przystąpić do podania deseru. Wykonuje przy tym kolejno następujące czynności:

- wyklada odpowiednie sztućce, jeżeli nie zostały ułożone wcześniej nad nakryciem lub nie są podawane wraz z deserem,
- wyklada talerzyki do deseru, jeżeli deser serwowany będzie wieloporcjowo,
- podaje napoje przewidziane do deseru,
- serwuje deser według określonej metody.

Desery podaje się zazwyczaj wy-
porcjowane, wyjątek stanowią
ciasta i torty podawane wielo-
porcjowo.

253.

Przed podaniem deseru należy
uprzątnąć zastawę stołową po
poprzednich daniach.

Podawanie deseru – kolejność
czynności:

- wyłożenie sztućców,
- podanie napoju do deseru,
- podanie deseru.





Serwowanie deseru w pucharku



Serwowanie tortu

Desery podaje się według obowiązujących zasad:

- wyporcjowane – z prawej strony,
- wieloporcjowo – z lewej strony.

Wyjątek!

Tort w kawałkach z patery serwuje się z prawej strony.

Desery wyporcjowane podaje się z prawej strony gościa, stawiając naczynie z deserem bezpośrednio przed gościem. Desery przygotowane wieloporcjowo serwuje się z lewej strony, przekładając porcję na talerz gościa. Wyjątek stanowią porcje tortu, które serwuje się z patery, stojąc z prawej strony gościa.

Wykładając deser na talerz gościa, należy zadbać o to, aby deser nie stracił nic ze swojego atrakcyjnego wyglądu.

Nakrycia do deserów

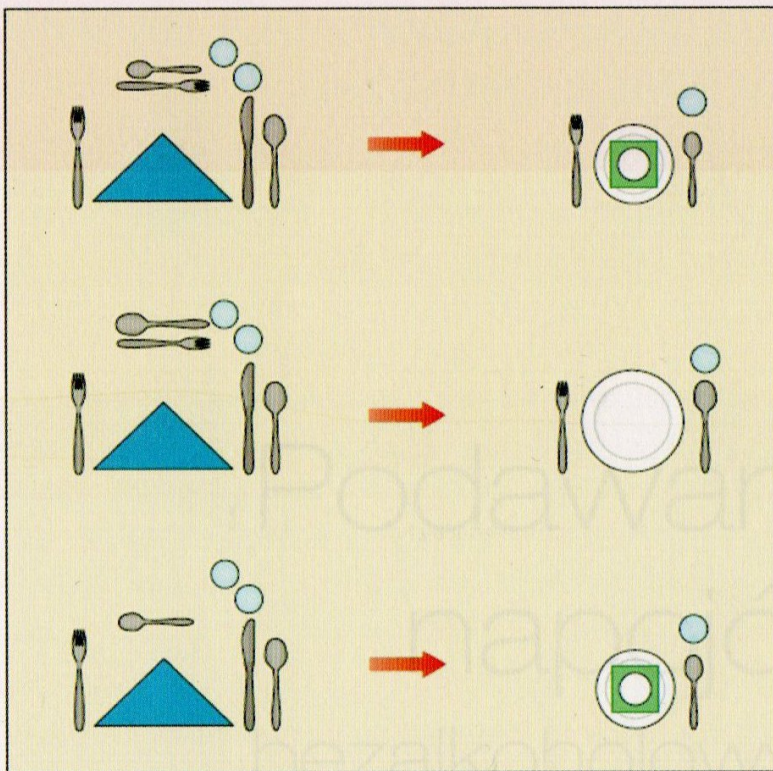
Jeżeli przygotowując kompletne nakrycie, kelner wie, jaki deser zostanie podany na zakończenie posiłku, przeważnie układa odpowiednie sztuczki powyżej nakrycia. Po podaniu deseru gość sam przesuwając sztuczki deserowe na właściwe miejsca po obu stronach nakrycia: widelczyk na lewą stronę, natomiast nóż lub łyżeczkę na prawą. Może to zrobić również kelner.

Łyżeczki do deserów podawanych w pucharkach oraz widelczyki do ciast mogą być przynoszone do stołu jednocześnie z deserem. Sztuczki w zestawach widelec-łyżeczka oraz widelec-nóż można wyłożyć bezpośrednio przed podaniem deseru, przy czym widelec wyklada się z lewej strony, a nóż lub łyżeczkę z prawej.

Ułożenie sztućków do deseru:

- powyżej nakrycia – podczas przygotowywania kompletnego nakrycia,
- po obu stronach nakrycia – przed podaniem deseru.

Sztuczki do deserów podawanych w pucharkach oraz widelczyki do ciast przynoszone są wraz z deserem.



Sposoby ułożenia sztućców deserowych nad nakryciem (lewa strona)
i przejście od pełnego nakrycia do nakrycia do deseru (prawa strona)

Kierunki obsługi przy podawaniu deserów

Kierunki poruszania się przy podawaniu deserów są takie same jak przy podawaniu innych potraw, tj. dań zasadniczych i przystawek:

- zgodnie z ruchem wskazówek zegara – przy podawaniu deserów wyporcjowanych,
- przeciwnie do ruchu wskazówek zegara – przy podawaniu deserów wieloporcjowych.

Podawanie dodatków do deserów

Desery podaje się zazwyczaj z dodatkami, których ilości i różnorodności nie sposób określić. Mogą to być: syropy, sosy, owoce, bita śmietana, orzechy, napary kawowe, ale także ciasteczka, wafelki, rurki, czekolada czy bezy. Ważne jest, by dodatki harmonizowały z deserem. Nie praktykuje się osobnego podawania dodatków. Przeważnie deser przygotowuje się jako całość wraz z odpowiednimi dodatkami.

Kierunki poruszania się przy podawaniu deserów:

- od prawej do lewej – desery wyporcjowane,
- od lewej do prawej – desery wieloporcjowe.

Desery podaje się zazwyczaj w pełni przygotowane, z dodatkami.

1. W jakich naczyniach podaje się desery?
2. Jakich zestawów sztućców używa się do konsumpcji deserów?

Sprawdzian
wiadomości

