

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ОЛЕСЯ  
ГОНЧАРА

Кафедра харчових технологій

Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

з виконання практичних робіт

з навчальної дисципліни

«КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ ТА ОСНОВИ ЕТИКЕТУ»

освітньо-професійної програми

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології»

зі спеціальності 181 Харчові технології

м. Дніпро

2020 р.



## Практична робота №2

### Тема: Сервірування столу та столовий етикет в історико-культурному аспекті

#### Теоретичні відомості

Український народ із давніх-давен славився своєю гостинністю. Про це є свідчення численних іноземних мандрівників, які відзначали щирість українців, їхнє вміння не просто нагодувати подорожнього, а й створити приємну атмосферу, коли гість почувається невимушено, справді «як удома».

Стосовно українських традицій в етикеті харчування, можна зазначити, що нашим предкам їжа діставалася тяжкою працею, тому до неї ставилися з повагою. Відома дослідниця харчування українців Лідія Артюх зазначає: «Кожен прийом їжі, особливо обід, обставлявся дуже урочисто, навіть якщо він складався з однієї поливки, забовтаної житнім борошном, або рідкого борщу без заправки. Для прийняття їжі вся сім'я збиралася за столом, де в кожного було визначене місце. Першим сідав голова сімейства (як правило, батько), потім – всі інші. ... Діти сиділи за столом разом із дорослими. Якщо ж родина була надто велика, їх відділяли за окремий столик, лаву або розташовували біля полу».

Існувало багато всіляких забобонів, звичаїв і правил стосовно поведінки за столом. Неможна було торохтити ножем або ложкою, бо «в хаті заведеться сміття», махати ногами під столом, «щоб не колихати лукавого», голосно розмовляти, сміятися, шкребти ложками по дну миски. Таке поважне ставлення до обіду, що, очевидно, сягає ще в глибоку давнину, залишилось і на початку ХХ ст. Кожен член сімейства не сідав обідати, не подякувавши Богові за те, що сьогодні він має обід, і не висловивши надії, що в майбутньому він також матиме не менше.

Етикетні норми стосувалися не тільки споживання їжі, а й її приготування. За словами В. Милорадовича, коли господиня лагодить борщ (кришить овочі, наливає в горщик бурякового квасу чи сирівцю, солить), то остерігається лихословити. Особливо суворо дотримувалися таких правил, готуючи святкові та обрядові страви (паски, весільний коровай тощо).

**Завдання:** ознайомитися із історичними особливостями етикету харчування українців. Обрати бідь-який народ або країну та описати особливості та правила етикету в історичному аспекті у вигляді невеликого есе на 1-1,5 сторінки.

## Практична робота №3

### Тема: Різновиди столового посуду

#### Теоретичні відомості

В закладах ресторанного господарства використовується посуд різних видів: порцеляновий, фаянсовий, керамічний, скляний, кришталевий, металевий, дерев'яний, пластмасовий. Асортимент і кількість його регламентуються відповідно до нормативів виходячи з типу закладу, місткості залів і кількості продукції, що реалізується, режиму роботи та форм обслуговування. Нормативи визначені з урахуванням потреби трьох та трьох з половиною комплектів на місце. Така кількість посуду забезпечує безперебійне і якісне обслуговування відвідувачів.

**Порцеляновий посуд** є найбільш витонченим. Він відрізняється легкістю, прозорістю і застосовується в основному в ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами. У ресторанах та барах "люкс" і вищого класу користуються фірмовим посудом, виготовленим за спеціальним замовленням. Він має фірмовий знак - емблему підприємства або фірмовий рисунок.

**Фаянсовий посуд**, на відміну від порцелянового, непрозорий і має товщі стінки; застосовується в основному в їдальнях, закусточних та кафе.

**Керамічний посуд** - майоліковий і гончарний; основною сировиною для його виготовлення служить глина. Майолікові вироби покривають зовні і зсередини глазур'ю. Гончарний посуд має природне забарвлення. Керамічний і дерев'яний використовують, як правило, для подачі національних страв та напоїв в спеціалізованих ресторанних закладах.

**Металевий посуд** використовують для приготування і подачі гарячих закусок, перших і других страв, гарячих солодких страв і напоїв.

**Скляний і кришталевий посуд** застосовується для подачі алкогольних і безалкогольних напоїв, десерту, фруктів.

**Посуд з пластмас та паперу** застосовується для обслуговування пасажирів морського, повітряного і залізничного транспорту.

Столовий посуд має бути гігієнічним, міцним, зручним за формою, певних розмірів та єдиного стилю. Заборонено використання посуду з тріщинами та сколами.

#### Завдання:

1. Переглянути відео за посиланнями:  
<https://www.youtube.com/watch?v=Y43KsUuyeG8>

<https://www.youtube.com/watch?v=HXGejTXfxiA>

<https://www.youtube.com/watch?v=1x1qkVroW0M>

2. Заповнити таблицю

Асортимент порцеляново-фаянсового посуду

Найменування	Діаметр, мм, Місткість, г	Призначення
Тарілка ікорна	діаметр 150 мм	для подачі паюсної і зернистої ікри осетрових та лососевих риб на банкетах, а також як підставна тарілка під ікорниці малих розмірів

3. Заповнити таблицю

Асортимент скляного посуду

Найменування	Місткість, мл	Призначення
Чарка коньячно-лікерна	25 - 35 мл	для коньяку та лікеру

## Практична робота №4

### Тема: Різновиди столових приборів, столової білизни, серветок

#### Теоретичні відомості

Столові набори виготовляються з мельхіору, нержавіючої сталі та алюмінію. Найбільш поширеними є столові набори з неіржавіючої сталі. Сучасні набори - ложки, ножі, виделки мають зручну форму. При обслуговуванні банкетів і прийомів використовують посуд і набори з мельхіору та сортовий посуд із кришталю.

Характеристика основних столових приборів.

Столові набори поділяються на дві групи - основні і допоміжні. Основні служать для їжі, допоміжними офіціанти розкладають страви. До основних наборів відносять закусочний, рибний, столовий, десертний та фруктовий. Набір закусочний складається з виделки і ножа; застосовується при подачі холодних страв і закусок, а також до деяких гарячих закусок - шинки смаженої, млинців і т.ін. Відрізняється від столового набору меншими розмірами.

Набір столовий складається з виделки, ножа і ложки; використовується при сервіруванні столу для подачі перших і других страв. Ложка і виделка можуть застосовуватися також для розкладання страв за відсутності спеціального набору. Ніж може мати зубчасте вістря.

Набір рибний включає виделку з чотирма короткими зубцями і заглибленням для відокремлення кісток та лопатеподібний тупий ніж; застосовується при сервіруванні столу для подачі гарячих рибних страв.

Набір десертний складається з ложки, виделки і ножа. За розміром виделка і ніж менші за закусочні; призначений для десерту. Крім того, ложка може подаватися до бульйону, що відпускається в чашці; використовують при подачі салату.

Набір фруктовий - виделка і ніж відрізняються від десертних меншими розмірами; ніж з гострим коротким лезом, нагадує лезо складаного ножа.

У закладах ресторанного господарства використовують різні види столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Її виготовляють із льняних тканин, які відрізняються більшою міцністю і гігієнічністю у порівнянні з бавовняними. Поверхня льняних тканин гладенька, а тому менше забруднюється та легко піддається пранню. Ці тканини відрізняються білизою і шовковистим блиском.

Льняні скатертини. Краї скатертин бувають підрубленими, з ажуром (мережки по краях), за кольором - білими і кольоровими. Білі надають залу урочистого вигляду, їх застосовують при всіх видах обслуговування; кольорові - застосовують в основному при організації банкету-чаю та банкету-кави.

У багатьох сучасних ресторанах при сервіруванні столів поверх скатертини кладуть наперон. Це верхня скатерка, яка виконує не лише декоративну функцію, а й полегшує догляд за основною скатертиною. Наперони, як правило, шують із контрастної тканини, яка гармоніює за кольором і фактурою з основною скатертиною. Він оберігає її від забруднення, стирання та надає святкового вигляду. За зовнішнім виглядом скатертини поділяють на звичайні і банкетні. У ресторанах використовується також біле банкетне полотно завширшки 173 і 140 см. З нього шують скатертини необхідної довжини - до 12 м. Доцільно замість однієї скатерті завдовжки 10-12 м мати дві по 5 м. У ресторанах "люкс" і вищого класу столову білизну часто виготовляють на фабриках за індивідуальним замовленням з урахуванням особливостей інтер'єру залу. На кожному виді столової білизни зображуються назва ресторану або його емблема. Сьогодні для покриття столів у залах ресторанів часто використовують мулетон, або протектор - спеціальне покриття, призначене для захисту поверхні столу від пошкоджень, дії високих температур, яке активно вбирає вологу та поглинає звуки при переставлянні предметів сервіровки на столі.

При накритті столів для бенкету широко використовують так звані "спідниці" - тканину, що покриває стіл від столешниці до самої підлоги. Фуршетні "спідниці" - красиві, зручні завдяки своїй мобільності. У разі потреби вони дозволяють моделювати столи залежно від того, що святкується, і кількості гостей, допомагають з'єднати кілька столів в один. Головний елемент фуршетної "спідниці" - складки, до яких можна додати драпіровку свагами, прикрасити букетиками квітів. Дуже зручні для кейтрингових компаній, коли виникає необхідність розставляти і декорувати столи безпосередньо на місці. За кольором та фактурою вони відрізняються від основної скатертини. Кріпиться така "спідниця" на шнурку або закріплюється нитками по кутах з інтервалом 50 см.

Серветки. Малюнок серветок і скатертин має бути однаковим. До закладів ресторанного господарства, як правило, надходять столові білі серветки з ажуром розміром 45x45 см і кольорові з ажуром 35x35 см. Якщо столи поліровані, можуть використовуватися серветки для покриття розміром 50x35 см. Підноси застилають серветками із м'якої бавовняної тканини,

розміри яких мають їм відповідати. Такі серветки розміром 25x25 см пропонують відвідувачам для витирання пальців після вживання деяких страв, їх подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на піріжковій тарілці.

Ручники виготовляють з білої льняної тканини. Складений вчетверо ручник розміром 35x85 см використовується при подачі страв.

Рушники для полірування посуду і столових наборів виготовляють розміром 100x40 см із м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу. На нову білизну в одному з її кутів ставиться штамп підприємства незмивною фарбою або вишивають кольоровими нитками мітку. На банкетні скатертини ставлять дві мітки на протилежних кінцях по діагоналі і позначають довжину в метрах.

Після прання столова білизна має бути добре підкрохмалена і відпрасована. Скатертини згортають, використовуючи спеціальні прийоми: складають по довжині, пропрасовують основну складку, потім ще раз складають так само і знову пропрасовують.

### **Завдання:**

1. Ознайомитися із теоретичними відомостями та переглянути відео за посиланнями:

<https://www.youtube.com/watch?v=mb3ipvDVgDU>

<https://www.youtube.com/watch?v=PJMJxaHcbFQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=edqivBQmnFU>

<https://www.youtube.com/watch?v=oL6FJUyqZLg>

2. Заповнити таблиці

#### **Асортимент столового приладдя**

Найменування	Характерна особливість	Призначення

#### **Асортимент столової білизни**

Найменування	Характерна особливість	Призначення



## Практична робота 5

### Тема: Культура споживання їжі у ЗРГ

Сервірування святкового столу. Складання паперових серветок

Предмети для сервірування столу: серветки паперові, тарілки різних розмірів, столові прибори, чашки та склянки.

#### *Послідовність виконання роботи*

1. Перегляньте варіанти дизайну святкових столів:  
<https://www.youtube.com/watch?v=WgkPmF2itEM>
2. А також способи складання серветок:  
<https://www.youtube.com/watch?v=5amRUB0aWd4>
3. Використовуючи зразки, запропонувати та описати 1 варіант сервіровки столу на одну персону, добираючи необхідний посуд, прибори.
4. Обрати схему складання серветки та описати її.
5. Завершити оздоблення святкового столу.

## Практична робота 6

### Тема: Етикет ділового спілкування

#### Теоретичні відомості

*Діловий етикет можна визначити як сукупність специфічних правил, що регламентують зовнішні прояви взаємин між людьми в процесі ділового спілкування. Діловий етикет виступає зовнішнім вираженням внутрішньої культури і моралі.*

Норми і правила поведінки ділового етикету виходять з основних принципів сучасного етикету, орієнтованих на честь і гідність людини як найвищу цінність, характерну для цивілізованого світу.

Загальні принципи сучасного етикету:

- гуманізм;
- доцільність дій;
- естетична привабливість поведінки;
- повага до традицій своєї країни і країн, з представниками яких здійснюються ділові контакти.

У монографії "Державна служба: культура поведінки та діловий етикет" дана розгорнута характеристика цих основних принципів ділового етикету.

*Принцип гуманізму або людяності орієнтує на встановлення добрих відносин і плідного співробітництва з різними людьми і закріплює моральну основу сучасного ділового етикету. Він конкретизується у вимогах, звернених до культури взаємин, і втілюється в ввічливості.*

*Ввічливість - поняття моральне. "Ввічливість - моральна якість, що характеризує поведінку людини, для якого повага до людей стало повсякденною нормою поведінки і звичним способом роботи з оточуючими".*

Таким чином, ввічливість - це прояв поваги, що має на увазі таке ставлення до людей, в якому практично визнається гідність особи. Вона протиставляється грубості, хамства, що відображає зарозумілу і зневажливе ставлення до людей. Невід'ємним елементом ввічливості є мовний етикет. Ввічливі слова "Будьте люб'язні ...", "Дякую вам ...", "Дозвольте. ..", "Не могли б ви ...", "Будь ласка ...", "Спасибі!" і т.д. свідчать про добре ставлення до людей.

Етика ділового спілкування побудоване на таких правилах і нормах поведінки партнерів, які сприяють розвиткові співпраці:

- 1) зміцнення взаємодовіри,

- 2) постійне інформування партнера щодо своїх намірів і дій,
- 3) запобігання обману та невиконанню взятих зобов'язань.

У деяких зарубіжних корпораціях і фірмах розроблено кодекси честі для службовців. Доведено, що бізнес, який має моральну основу, є вигіднішим і прогресивнішим.

Мовленнєвий етикет ділового спілкування – це сукупність найдоцільніших правил мовленнєвої поведінки людей у трудових колективах, зумовлених найважливішими принципами загальнолюдської моралі й моральності.

**Завдання 1:** Заповнити таблицю вимог ділового етикету

Етикет керівника	Вимоги до етики мовленнєвого спілкування	Вимоги до етики ділового листування	Вимоги до етики телефонних розмов

**Завдання 2:** Описати імідж ділової людини, заповнити таблицю:

Елементи іміджу	Чоловік	Жінка
Одяг		
Зачіска		
Макіяж		
Парфуми		
Ювелірні вироби і біжутерія		
Постава і хода		
Культура мови		

## Практична робота №7

### Тема: Складання меню

#### Теоретичні відомості

**Меню**— це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню — це візитна картка ресторану і спосіб реклами. При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

**На першому етапі** складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

**На другому етапі** необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

**На третьому етапі** здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

**За способом складання розрізняють меню:** з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид — меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне.

**За контингентом споживачів** виділяють меню дитячого і дієтичного харчування.

**При складанні меню необхідно враховувати такі фактори:**

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;

- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнесланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, яєчня, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнесланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

*У ресторані меню складає завідувач виробництва за участі метрдотеля, потім калькулятор розраховує продажні ціни на страви і передає меню директору для затвердження.*

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з **урахуванням послідовності їх подачі**. У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

На першій сторінці меню наводиться спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв даного дня, потім перелік фірмових страв, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

**До основних видів меню, які використовуються в ресторанах,** належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного бранчу, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне, меню тематичних заходів (Різдво, Новий Рік, Тетянин день, День Святого Валентина, Масляна та ін.).

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. У меню включають страви від шеф-кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

**Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну.**Для салатів і страв, що готуються разом з гарніром і соусом, наприклад салат по-шопськи, лобстер фарширований, яловичина запечена по-монастирськи, вихід вказують однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), для тих, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру.

**У змісті меню виділяють такі елементи:** заголовки, назви страв і їх описання.

**Заголовки включають категорії:** Страви від шеф-кухаря або Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуски, Супи, Гарячі страви і т. д.; підзаголовки (холодні рибні, м'ясні, овочеві, салати і т. д.).

**Назва страви** може бути простою, що включає описання дані страви, наприклад «Судак на вертелі з овочевим гарніром», або складним —

«Млинчики, фаршировані найніжнішими шматочками лососини, осетрини і соусом Бешамель».

**Описання інформує** споживачів про склад страви і способи кулінарної обробки продуктів, що входять у нього, наприклад «Вечеря в Щекавиці» (ковбаса домашня, ковбаса печінкова, ковбаса-кров'янка, буженина з часником, сальтисон).

**Меню комплексного обіду ресторану включає** холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібобулочні вироби. При складанні меню комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви.

**Меню бізнес-ланчу** складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок—п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3—4 найменувань холодних закусок, 2—3 супів, 4—5 других страв, 1—2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв — 2—3 найменування, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

**Меню недільного бранчу** призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

**Меню денного раціону складають** для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням

планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал).

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря — це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і неміцний гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

**Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів**, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

**Банкетне меню** складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення.

До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$  або  $\frac{1}{4}$  порції на людину, одну гарячу закуску, 1—2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося



фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням і т. д.

*Комерційна інформація, яка міститься в меню:* адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

**Прейскурант** — це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У прејскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктово-ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в прејскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Прејскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

Порядок страв у меню для більшості підприємств такий:

**1. Фірмові страви (закуски, напої;**

**2. Холодні страви та закуски**

2.1. Рибні із гастрономічних продуктів

2.2. Рибні власного приготування

2.3. Із нерибних продуктів моря

2.4. Овочі натуральні

2.5. Салати

2.5.1. Рибні

2.5.2. М'ясні

2.5.3. Овочеві

2.6. М'ясні з гастрономічних продуктів

2.7. М'ясні власного приготування

2.8. Із птиці (гастрономія, консерви)

- 2.9. Із птиці власного приготування
- 2.10. Із субпродуктів (гастрономія, консерви)
- 2.11. Із субпродуктів власного приготування
- 2.12. З овочів (консерви)
- 2.13. З овочів власного приготування
- 2.14. Грибні
- 2.15. Із яєць
- 2.16. Сири
- 2.17. Масло вершкове
- 2.18. Із кисломолочних продуктів

### **3. Гарячі закуски**

- 3.1. Рибні
- 3.2. М'ясні
- 3.3. Із птиці
- 3.4. Із субпродуктів
- 3.5. Овочеві, грибні
- 3.6. Ячні

### **• 4. Перші страви**

- 4.1. Прозорі
- 4.2. Заправлені
  - 4.2.1. Рибні
  - 4.2.2. М'ясні
  - 4.2.3. Овочеві
- 4.3. Пюреподібні
- 4.4. Молочні
- 4.5. Холодні
- 4.6. Солодкі

### **• 5. Другі страви**

- 5.1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 5.2. М'ясні (відварені, припущені, смажені тушковані, запечені)

- 5.3. Із птиці (відварені, припущені, смажені, продукти тушковані, запечені)
- 5.4. Із субпродуктів
- 5.5. Овочеві
- 5.6. Борошняні
- 5.7. Круп'яні
- 5.8. Яечні
- 5.9. Із сиру селянського
  - **6. Солодкі страви, вироби**
- 6.1. Гарячі (пудинг, суфле, каша гуріївська)
- 6.2. Желе, муси
- 6.3. Компоти
- 6.3. Киселі
- 6.4. Креми, збиті вершки
- 6.5. Морозиво
- 6.6. Плоди та ягоди свіжі
  - **7. Напої**
- 7.1. Чай
- 7.2. Кава
- 7.3. Какао, шоколад
- 7.4. Молоко та кисломолочні
- 7.5. Холодні напої та соки
  - **8. Гарніри**
- 8.1. Овочеві
- 8.2. Круп'яні
- 8.3. Із макаронних виробів
  - **9. Кондитерські та хлібобулочні**
- 9.1. Булочки
- 9.2. Пиріжки
- 9.3. Тістечка
- 9.4. Пісочні
- 9.5. Заварні
- 9.6. Листові

## 9.7. Кекси

**Завдання:** розробити меню будь-якого з наведених видів за наведеним переліком розташування страв із вказуванням їх назви, основних рецептурних компонентів та виходу без вказування ціни. Меню представити у вигляді таблиці:

### *Назва меню*

Найменування страви	Опис (перелік компонентів)	Вихід
Фірмові страви		
Холодні закуски		
Гарячі закуски		
Перші страви		
Другі страви		
Солодкі страви, вироби		
Напої		
Кондитерські та хлібобулочні		

## Практична робота №8

### Тема: Основні методи обслуговування гостей

#### Теоретичні відомості

Залежно від функцій, виконуваних підприємствами ресторанного господарства, розрізняють три види обслуговування:

- 1) обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в підприємстві ресторанного господарства;
- 2) обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті;
- 3) обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома.

При здійсненні першого виду обслуговування продукцію реалізують у залах підприємств ресторанного господарства.

У процесі здійснення другого виду обслуговування підприємства доставляють продукцію: робітникам - до робочих місць; службовцям - в офіс; школярам - у класи; студентам і учням навчальних закладів - у холи, буфети тощо; пасажиром залізничного транспорту - в купе, водного - в каюту, авіаційного - в салон літака; у місця масового відпочинку та дозвілля.

Третій вид обслуговування обмежений реалізацією кулінарної продукції та напівфабрикатів для організації споживання її вдома.

Якщо обслуговування здійснюється безпосередньо у підприємстві ресторанного господарства, то класифікаційною ознакою методу обслуговування є спосіб отримання їжі і доставки її до місця споживання. За цією ознакою розрізняють наступні методи: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіновані методи. Для комбінованих методів характерне поєднання різних методів, наприклад, самообслуговування з обслуговуванням офіціантами, буфетниками-офіціантами, барменами.

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками, як участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунку зі споживачами і відпускання готової продукції. За участю персоналу розрізняють повне та часткове самообслуговування, за способом розрахунку зі споживачами - з попереднім, наступним, безпосереднім розрахунком, за способом відпускання продукції - через немеханізовані або механізовані роздавальні: з вільним вибором страв, скомплектованими раціонами харчування.

При обслуговуванні офіціантами поділ на форми здійснюється за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні, спосіб розрахунку зі споживачами, організація роботи офіціантів, повнота обслуговування. За участю персоналу в обслуговуванні метод обслуговування офіціантами

поділяється на повне та часткове обслуговування, за способом розрахунку - з попереднім і наступним розрахунком, за організацією роботи офіціантів - на індивідуальну та бригадну форми, за повнотою обслуговування - обслуговування споживачів з проведенням культурно-масових заходів і без них. Вибір найбільш раціональних форм обслуговування дозволяє повніше задовольнити попит відвідувачів, поліпшити культуру обслуговування, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, продуктивність праці його працівників.

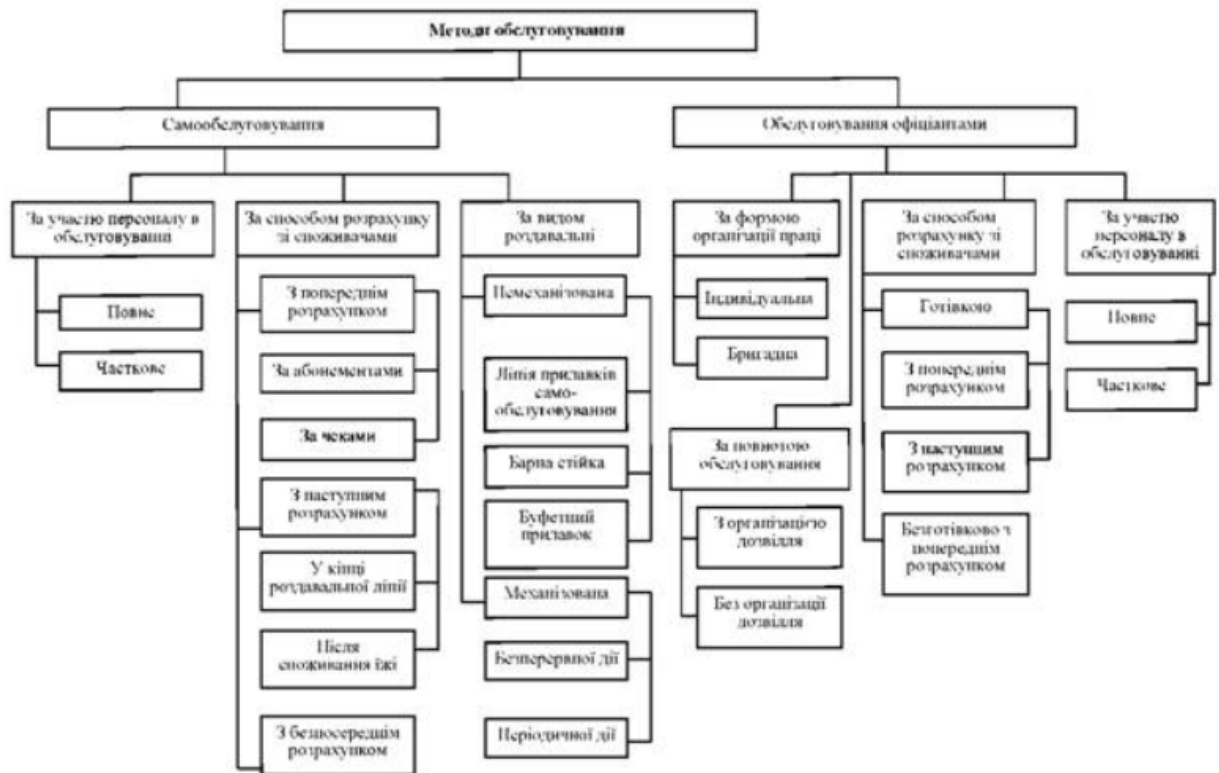


Рис. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

### Завдання:

#### 1) Надати відповіді на тестові запитання:

1. Прилади знаряддя які необхідні для роботи офіціанта:

- а) штопори, гаманець з розмінними грошима, рушник офіціанта, ручка;
- б) ручка, блокнот, носовичок;
- в) бланки рахунка, рушник офіціанта, запальничка;
- г) всі вище згадані.

2. Прикраси, біжутерія які допускаються в роботі офіціанта:

- а) обручка, іменний перстень, невеликі сережки, ланцюжок, кулон;
- б) каблучки в необмеженій кількості;
- в) на власний розсуд.

3. Етика поведінки культура спілкування з відвідувачами:

- а) привітний, доброзичливий, ненав'язливий в спілкуванні;
- б) нав'язливе спілкування з відвідувачами;
- в) через мірна спростованність з відвідувачами.

4. Першочергові обов'язки обслуговуючого персоналу до відкриття торгового залу:

- а) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків, зовнішній вигляд, наявність приладдя для роботи офіціанта;
- б) отримання бланків рахунків, готовність офіціанта до роботи;
- в) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків.

5. Коли і при яких умовах можна забирати використаний посуд і прибори від відвідувачів:

- а) якщо прибори на тарілці розміщенні паралельно ручками вправо або навхрест;
- б) прибори в положенні навхрест або паралельно, за згодою споживача.

6. Які приміщення служать для обслуговування відвідувачів у підприємствах ресторанного господарства:

- а) торговий зал;
- б) літня тераса, фойє – аванзал, торговий та банкетний зали, закритий буфет;
- в) центральний, банкетні зали, сервізна;
- г) банкетний зал, сервізна, мийна столового посуду.

7. При наявності чотирьох гостей згідно вимог меню подається:

- а) гостю жіночої статі;
- б) гостю похилого віку чоловічої статі;
- в) будь-якому одному із замовників;
- г) всім чотирьом гостям.

8. Підсобний стіл використовується офіціантом:

- а) для транспортування та споживання їжі;
- б) для часткового приготування, підігріву, охолодження, зберігання та порціонування страв;
- в) для дотримання правил етикету обслуговування;
- г) для полегшення праці обслуговуючого персоналу.

9. Під час обіду споживач випустив виделку. Офіціант у цьому випадку:

- а) принесе чисту, підніме виделку;
- б) зробить зауваження відвідувачеві і принесе чисту виделку;
- в) забере спокійно забруднену виделку і потім принесе чисту;
- г) зробить вигляд що не помітив, дасть можливість самому споживачеві підняти виделку

**2) Надати розгорнуті відповіді на питання:**

1. Характеристика методу самообслуговування.
2. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
3. Форми самообслуговування.
4. Форми обслуговування офіціантами.
5. Характеристика процесу самообслуговування.
6. Характеристика процесу обслуговування офіціантами.
7. Особливості обслуговування з доставкою на робочі місця.



## Практична робота №9

### Тема: Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв

#### Теоретичні відомості

Горілку, датський аквавіт і німецький шнапс використовують для приготування коктейлів. Горілка добре доповнює різні страви: млинці і оладки, пельмені, смажену свинину, гриби і солянки, різні закуски — ікру, оселедець, вінегрет, квашену капусту, копчену рибу тощо.

Горілку подають охолодженою (3—10°C), тому що холод пригнічує аромати зернового алкоголю.

При організації бенкетів можна подавати горілку в оригінально оформленому посуді: в плоскому круглому келиху з національним колоритом, в ексклюзивних кришталевих графинах, у пляшці чотиригранній зі скляною кришкою у вигляді маківки церкви, в оригінальній пляшці під кришталь.

Для приготування інших напоїв, а також як самостійний напій вживають лікєро-горілчані вироби: настоянки, наливки, лікєри, креми, пунші, аперитиви, бальзами тощо.

Для приготування коктейлів використовують настоянки. Перед подаванням настоянки охолоджують.

Лікєри можна подати з льодом у чистому вигляді (8—16°C) або з кавою кімнатної температури.

На аперитив можна подати міцний гіркий лікєр, при приготуванні якого використовують більше 20 трав.

Бальзами споживають у розведеному вигляді 1:10, з кавою і чаєм. Темпера-тура подавання бальзаму — 16—18°C.

Коньяк — напій, який, як правило, подають після других страв, перед серві-руванням кави або чаю, після завершення обіду або вечері. Неможливо відчути смак і букет коньяку, якщо пити його під час вживання їжі. Коньяк подається кімнатної температури — 16°C або підігрівається теплом долонь у

коньячному келиху місткістю 75 см<sup>3</sup>, який має форму маленького тюльпана. Келихи виготовляють з тонкого білого прозорого скла, щоб добре було видно золотистий колір напою. Вони мають низьку ніжку і звужені догори стінки, що дозволяє краще утримувати аромат. Використовується також кулястий бокал, який у деяких країнах називають інгалятором, місткістю 100—125—250—500 см<sup>3</sup>. У нього наливають 25 см<sup>3</sup> напою.

Існує особливий етикет дегустування коньяку. Зазвичай наливають 15—20 см<sup>3</sup> напою. Оптимальна температура його — 20—25°C, тому перед дегустацією коньяк слід потримати в чарці близько 10 хвилин.

Для приготування змішаних напоїв використовується, як правило, ординарний коньяк. Він добре поєднується з молоком, вершками, морозивом, кавою, чаєм, апельсиновим і лимонним соками, сиропами і лікерами, безалкогольними газованими напоями.

Коньяк не закушують. На крайній випадок — яблуками, а краще шоколадом.

Віскі. Більша частина змішаних віскі без втрат витримує охолодження кусочками льоду. В той же час тонкість і особливий аромат солодового віскі можуть постраждати від льодяного шоку, тому при вживанні воно має бути кімнатної температури. Корисно і приємно пити його по-шотландськи: з додаванням холодної води — половина на половину. Вода відтіняє ароматно-смаковий букет напою, пом'якшує його міцність.

Краще за все додавати джерельну негазовану воду з незначною кількістю мінеральних солей, щоб не змінити смак напою. Солодові віскі, за винятком найлегших, в основному не придатні для аперитиву через свою міцність. Їх вживають у кінці трапези як дигестив — засіб, який полегшує травлення. Можна подавати і до м'ясних страв під соусом, особливо до дичини, але в помірній кількості.

Текіла — єдиний спиртний напій з такої незвичайної сировини, як блакитна агава, що росте лише в Центральній Америці (Мексика, штат Халіско). Мексиканці п'ють його або з тоніком, або ж з підсоленими

шматочками лимона. А в Сполучених Штатах текіла використовується як компонент до коктейлю «Маргарита».

Пиво — це напій із вмістом спирту 0,1—8,2 % об., виготовлений шляхом зброджування ячмінного солоду з використанням екстракту хмелю і спеціального штаму пивних дріжджів, а також різних домішок (аскорбінової кислоти, рису) з наступною фільтрацією. За кольором пиво поділяють на світле, темне і напівтемне червоне; за вмістом спирту — алкогольне (1—8,2 % об.) і безалкогольне (менше 1 % об.).

Пиво споживають в охолодженому вигляді як самостійний напій і в поєднанні зі стравами. Вітчизняне пиво рекомендується охолоджувати до 10—12°C, інших виробників — до 4—7°C.

Певні види пива рекомендують поєднувати з такими стравами:

- темне — зі стравами із креветок, гострими морепродуктами, копченим лососем і вугрем;
- світле — з м'ясними стравами, копченими ковбасами;
  - напівтемне (червоне) — з копченими рибними і м'ясними стравами.

У пивних барах до пива подають рибну гастрономію, солону сушку, солоні горішки, бутерброди з м'ясною гастрономією.

Пиво подають на розлив, у скляній і баночній упаковці залежно від типу закладу ресторанного господарства, рівня сервісу, який воно може запропонувати споживачам.

Для гостей, що потребують дієтичного харчування, може бути запропоноване безалкогольне пиво.

Мінеральні води — це підземні води природних джерел, насичені розчинними мінеральними речовинами, які знаходяться у воді у вигляді іонів (натрію, магнію, кальцію), сполук (хлоридів, сульфатів, гідрокарбонатів), а також специфічних біологічно активних компонентів (йоду, бром, заліза, ортоборної та кремнієвої кислоти). Залежно від рівня мінералізації і присутності спеціальних компонентів вода поділяється на питну і столову

(мінералізація менше 1 г/дм<sup>3</sup>), лікувально-столову (до 10 г/дм<sup>3</sup>), лікувальну (більше 10 г/дм<sup>3</sup>).

Під час трапези може бути подана до столу вода столова, лікувально-столова, в дієтичних закладах ресторанного господарства — лікувальна і лікувально-столова. Температура подавання залежить від виду води. Столові води, як правило, подають охолодженими, але не холодними. Столову воду «Моршинська» можна використовувати для при-готування ароматного чаю і кави. Лікувально-столові води «Лужанська», «По-ляна квасова», «Поляна купель» рекомендується подавати, якщо в раціоні є гос-трі страви, копченості — вони добре поєднуються із сухим вином. Лікувально-столова вода «Поляна світла» пропонується до смажених і гострих страв, коп-ченостей. При включенні лікувальної і лікувально-столової води в раціон необ-хідно враховувати також їх лікувальний вплив.

До столу можна подавати також солодкі безалкогольні напої, до складу яких входять спеціально підготовлена вода, цукор, лимонна і аскорбінова кислота, натуральні соки, настій ехінацеї пурпурової, лимонне, апельсинове і горіхове масло тощо. Крім приємного смаку, деякі безалкогольні напої мають цілющі властивості.

### **Правила подавання вина**

Перегляньте відео за посиланням <https://www.youtube.com/watch?v=ihDRz-RI3JI&t=108s> та сформулюйте основні правила подавання вина, опишіть процес декантування.

Опрацюйте матеріали теоретичної частини та додаткових інформаційних джерел та дайте відповіді на наступні питання:

1. Наведіть екомендації щодо вживання горілки.
2. Рекомендації щодо вживання настоянки.
3. Рекомендації щодо вживання лікерів та бальзамів.
4. Правила споживання коньяку.
5. Правила споживання віскі та текіли.
6. Правила споживання пива.

## Практична робота №10

### Тема: Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв

#### Теоретичні відомості

Еногастрономія – це вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами. Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно дотримуватися певних правил (принципів).

**Перший принцип «Забороняючий».** Серед великої кількості страв та їх ком-понентів існують такі, що погано поєднуються або взагалі не сумісні з вином. Для їх супроводження в багатьох випадках доцільно підібрати інші напої. Пере-дусім це жирна солена риба, в тому числі копчена, яка надає вину металевого присмаку. Цитрусові, в першу чергу лимони і грейпфрути, знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізняти відтінки смаку. Подібні властивості має оцет і майонез. Шоколад та шоколадні цукерки, а також кава настільки си-льно подразнюють смакові рецептори, що будь-які сухі вина у поєднанні з ними здаються пустими і водянистими. До «ворогів вина» можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів, наприклад ваніль і кориця. І, звичайно ж не варто суміщати вино і традиційні українські соління.

**Другий принцип «Кольоровий».** Це правило часто висловлюється в такій редакції: «Біле – до риби, червоне – до м'яса». Його ґрунтовність продиктована здоровим глуздом: танінне червоне вино надало б рибі металевого присмаку, тоді як насичені страви із дичини і червоного м'яса здатні забивати смак біль-шості білих вин.

В узагальненому формулюванні це правило звучить таким чином: вина і страви повинні відповідати одне одному за кольором або створювати привабли-ві кольорові поєднання. В ресторанах, де подача вин і страв традиційно має ви-разний естетичний аспект, це особливо важливо.

Слід мати на увазі, що не існує правил без винятків. До білого м'яса курки, наприклад, можна подавати червоне і біле вина, легке червоне

підходить до ба-гатьох страв із риби, шампанське добре поєднується з ікрою. Слід визнати, що колір страви може лише дати підказку при виборі вина, звузити напрям пошуку, однак остаточне рішення має бути продиктоване іншими факторами.

**Третій принцип «Регіональний».** Вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею, яка в свою чергу рельєфно підкреслює позитивність переваг вина саме цього регіону. Причина зрозуміла: з одного боку, і виноград, з якого роблять вино, і продукти, з яких готується їжа, – плоди однієї землі, з іншого – кулінарні традиції складаються століттями, і це цілком достатній аргумент, щоб визначити найкращі поєднання вин і страв. Недаремно в ресторанах будь-якої виноробної області – Бордо, Ріоха чи Тоскана — наго-лос робиться на місцеву продукцію. Це, однак, не означає, що французькі вина не можуть супроводжувати страви, наприклад, російської, української чи ки-тайської кухні.

**Четвертий принцип «Соусний».** Якщо при приготуванні страви вживається будь-яке вино, воно має подаватися до столу.

**П'ятий принцип «Силовий».** У випадку, коли пропонується подати дорогі або витримані вина, необхідно пам'ятати: щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких слід подавати легкі вина. Цей принцип слід вважати одним із найважливіших. Якщо ним нехтувати, гарного поєднання не отримати — смак і аромат не змо-жуть проявити себе належним чином.

**Шостий принцип «Взаємодії ароматів».** Вина зі складним і/або сильним ароматом (букетом) краще подавати до страв з відносно легким ароматом і сма-ком. Наприклад, вина на основі Каберне Совіньйона, особливо ви-тримані, гарні з біфштексом або бараниною на ребрах, Шардоне – зі смаженою або запеченою рибою. Якщо подавати їх до страв з пікан-тними соусами, то аромати вина можуть «пригнічуватися», оскільки в подібно-му поєднанні буде більше конкуренції, ніж гармонії.

**Сьомий принцип «Поєднання за м'якістю і жорсткістю».** При підборі вин необхідно враховувати такі характеристики, як соковитість (м'якість, жирність) і жорсткість (твердість, щільність). Імовірно, що співвідношення між ними має бу-ти зворотним. Наприклад, до жирної риби краще подати тверде, тобто з високою, навіть надмірною кислотністю, біле вино: жир «затушиться» кислотою і буде здаватися приємним (смажений палтус і не надто старе Meursault). Навпаки, до жорсткої риби підійде м'яке, маслянисте вино (судак і Vouvray). Сильно просмажене і не здобрене соусом м'ясо потребує м'яких, оксамитних, переважно черво-них вин, з добре «округленими» або слабкими танінами, тоді як м'ясо соковите або з кров'ю чи слабко просмажене добре переносить жорсткі, танінні вина.

**Восьмий принцип «Ціновий».** Хоча такий момент, як співвідношення ціни вина і страви, не має безпосереднього відношення до кулінарії, а тому не повинен бути в центрі уваги, нехтувати ним, особливо в ресторанах, не варто. До простих страв зазвичай подаються вина, які нічим особливим не відрізняються, тоді як вишука-ність дорогих підкреслюють дорогі високоякісні напої. Не слід розуміти це спро-щено: чим дорожча страв, тим дорожчим має бути запропоноване до неї вино. До рідкісних страв краще підійдуть гарні, але не великі вина. Колекційні високої якості вина краще дегустувати взагалі окремо.

Слід мати на увазі, що найбільш вдало поєднати вино і страву — це не наука, а, скоріше, мистецтво. Тут не може бути точних математичних розрахун-ків і висновків, а також рівнозначних співвідношень. Вирішальними можуть бу-ти «дрібниці»: консистенція соусу, прянощі, спосіб теплової обробки страви, персональні звички тощо.

### **Завдання**

Користуючись таблицею характеристики вин та рекомендацій до їх споживання запропонувати поєднання вин та страв із складеного меню (практична робота №4).

## Практична робота №11

### Тема: Правила подачі сиру в закладах ресторанного господарства

#### Принципи поєднання сирів і вина

##### Теоретичні відомості

За органолептичними характеристиками сири зазвичай поділяються на 8 груп: свіжі, м'які з цвілою скоринкою, м'які з чистою скоринкою, блакитні (зелені, пресовані: неварено-пресовані, варено-пресовані, козячі, плавлені).

Сирна тарілка – це не просто асорті з різних сортів сиру. Якщо планується подати сир як основну страву, то на одного гостя має припадати приблизно 250 г усіх сирів, запропонованих на сирній тарілці, а якщо в якості десерту – то не більше 100 г.

У європейських ресторанах в меню «а ля карт» включають сирну сторінку. Показником зростання попиту на сири в Україні є поява в меню ресторанів «сирної тарілки» - асорті з нарізаних делікатесних сирів. Перед десертом офіціант приносить у зал кошик, в якому лежать голівки різних сирів, демонструє їх гостям і розповідає про кожний сорт, радить, яке вино замовити. Як правило, гості дегустують всі сорти, замовляючи сирну тарілку.

Правильне оформлення сирної тарілки – ось запорука успіху. Для цієї страви прийнято підбирати різні за смаком сири – як м'які, ніжні, так і гострі, пікантні. Європейський стандарт передбачає викладання на тарілці 5–6 сортів сирів, що відбирається ресторатором. Відвідувач замовляє набір сирів і може змінювати його склад залежно від можливостей закладу.

Сири розміщують за годинниковою стрілкою таким чином, аби інтенсивність їхнього смаку зростала – від найніжнішого, який кладуть на шосту годину, до найбільш насиченого, пікантного. Спершу кладуть такі сорти сиру як молодий сир і вершковий, після сир з овечого і козячого молока з витонченим смаком, потім м'які, пластинчасті і тверді сорти сиру, а в кінці пікантні сири з різними видами благородної плісняви. Сир м'який включають до складу асорті двох видів: м'який, майже кремоподібний та з білою кіркою. Це козячі сири (Капріно, Шавру), овечі (Пекоріно Романо, Фосса Пекоріно),



свіжий коров'ячий Сент-море та інші. Ароматний сир з блакитною цвіллю (blue-mold cheese), наприклад, Рокфор, тверді сири, серед яких найбільш популярним є Пармезан, Брі, Камамбер, Ементаль, які добре поєднуються з вином, коньяком і пивом.

Між різними сортами сиру обов'язково залишають невеличкий проміжок, який заповнюють фруктами або горіхами. Сирна тарілка також гарнірується насінням соняшника, креветками, печивом, бісквітом. Свіжі фрукти, такі як яблука, груші, виноград, а також сушені фрукти, грецькі горіхи, курага, банани та родзинки чудово підходять до сиру. Для твердих сортів сиру: виноград, горіхи, груші, яблука і лісові горішки. Для більш витончених сортів м'якого сиру - цибуля і редиска. Якщо сир подається з вином, виноград замінюють іншими фруктами.

Для сирної тарілки тверді сири нарізають скибочками, м'які – кубиками. Шматочки сиру нарізають так, аби вага та розмір кожного були приблизно однаковими (по 25-40 гр.).

### **Принципи поєднання сирів і вина**

Майже всі м'які сири з цвілюючою скоринкою виготовляються з коров'ячого молока. Але їх смак і аромат відрізняються значним різноманіттям, що не дозволяє запропонувати до них вино якогось одного типу. Частіше рекомендуються легкі червоні вина, такі як Bourgogne. До зрілих сирів можна запропонувати сильніші червоні вина, також білі вина з Бургундії або шампанське.

М'які сири з чистою скоринкою також роблять переважно із коров'ячого молока. Вони відрізняються ароматом і смаком, що варіюються від ніжного до різкого, майже агресивного. Багато з них непогано поєднуються із сильними червоними, а інколи й білими, в тому числі десертними винами.

Блакитні сири (їх ще називаються зеленими) виробляють як із коров'ячого молока, так і з молока вівці. Після відокремлення сироватки в них вносяться дріжджові культури, які дають характерну зеленувато-блакитну цвіль. При цьому сири набувають особливого смаку й аромату, що

відтворюють усі відтінки пікантності. З блакитними сирами найкраще поєднуються десертні вина. Цікавим їх супроводженням можуть бути також натуральні солодкі (міцні) і сильно червоні вина. Багато гурманів віддають перевагу гарно структурованим, насиченим сухим білим винам.

Пресовані (або неварено-пресовані) сири виготовляються з коров'ячого молока або молока вівці і при формовці злегка віджимаються під пресом. За консистенцією вони можуть бути твердими чи напівтвердими, за смаком зазвичай ніжні, фруктові-солодкі, хоча в деяких випадках, в міру витримання, стають пікантними.

Варено-пресовані сири. Ці сири переважно мають фруктовий, маслянистий смак. До них підійдуть різні за силою, але не дуже "нервові" білі вина, з червоних же краще віддати перевагу м'яким фруктовим.

Специфічний склад молока, з якого виробляють козячі сири, визначає особливості їхніх органолептичних характеристик. При підборі вин основну увагу слід звернути на їх вік і консистенцію. Як правило, до ніжних свіжих козячих сирів пропонують легкі фруктові червоні вина, до сухих - свіжі білі й рожеві, в тому числі напівсухі. Непогано поєднуються з ними ігристі вина.

Якщо на вечерю гостям пропонують плавлені сири, до них слід подавати легкі, не дуже структуровані вина - як білі, так і червоні Alsace Riesling або Cotes du Rhone.

### **Завдання**

1. Переглянути відео за посиланням:  
<https://www.youtube.com/watch?v=Z0j-ghOMvQs>
2. Скласти таблицю відповідності груп сирів та варіантів вина, які можна пропонувати до них за формою:

Група сиру	Назва сиру	Вино (вина), яке доцільно запропонувати

3. Навести опис власного варіанту сирної тарілки: які сири ви би запропонували, в якій послідовності, якими продуктами доповнили.

