Kuriame Lietuvos ateitį

Specialus aptarnavimas

ir darbas prie svečio stalo

Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo

Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo

Magency
Ukmergė 2015

Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras

Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinių mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje
Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026

Sudarė Kristina Česlevičienė, Evaldas Dilys

© Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, 2015

ISBN 978-609-8169-06-5

TURINYS

ĮVADAS 4
1. APTARNAVIMUI REIKALINGAS INVENTORIUS 5
1.1. Indai 5
1.2. Įrankiai 14
1.3. Taurės 24
1.4. Kitas inventorius 27
2. APTARNAVIMO METODAI 35
3. SPECIALIEJI PATIEKALAI IR JŲ PATIEKIMAS 45
3.1. Artišokų patiekimas 45
3.2. Šparagų patiekimas 53
3.3. Žąsų ir ančių kepenėlių patiekimas 57
3.4. Ikrų patiekimas 62
3.5. Austrių patiekimas 67
3.6. Moliuskų patiekimas 73
3.7. Krevečių patiekimas 77
3.8. Omarų patiekimas 79
3.9. Vėžių patiekimas 82
3.10. Langustų patiekimas 85
3.11. Krabų patiekimas 88
3.12. Sraigių patiekimas 91
3.13. Varlių šlaunelių patiekimas 95
3.14. Fondiu 98
3.14.1. Sūrio fondiu 99
3.14.2. Burgundiškas fondiu 102
3.14.3. Šokolado fondiu 106
3.14.4. Kiniškas fondiu 107
4. DARBAS PRIE SVEČIO STALO 111
4.1. Mėsos porcijavimas 111
4.2. Marinavimas 112
4.2.1. Salotų marinavimas 112
4.2.2. Krevečių, omarų, krabų kokteilis 114
4.2.3. Totoriškas bifšteksas 114
4.3. Mėsos ir paukštienos patiekalų pjaustymas 116
4.3.1. Antrekoto pjaustymas 116
4.3.2. Šatobriano ir išpjovos pjaustymas 117
4.3.3. Filė kepsnio pjaustymas 118
4.3.4. Jautienos filė su šonkauliu pjaustymas 119
4.3.5. Jautienos filė su šonkauliais pjaustymas 120
4.3.6. Rostbifo pjaustymas 122

4.3.7. Kiškio ir ėriuko nugarinės pjaustymas 123
4.3.8. Briedžio, stirnos, avienos, veršiuko nugarinės pjaustymas 124
4.3.9. Kumpio pjaustymas 125
4.3.10. Liežuvio pjaustymas 127
4.3.11. Šoninės su šonkauliuku pjaustymas 128
4.3.12. Karbonado pjaustymas 129
4.3.13. Stirnos, elnio, avino, ėriuko šlaunelės pjaustymas 130
4.3.14. Kepto triušio pjaustymas 131
4.3.15. Kepto paršiuko pjaustymas 132
4.3.16. Vištos pjaustymas 133
4.3.17. Mažų paukščių pjaustymas 135
4.3.18. Broilerio, fazano, kalakuto pjaustymas 136
4.3.19. Anties pjaustymas 138
4.4. Langustų, omarų ir kitų jūros gėrybių porcijavimas 142
4.4.1. Omaro pjaustymas 142
4.4.2. Langusto pjaustymas 144
4.4.3. Krabo pjaustymas 145
4.5. Žuvies patiekalų pjaustymas 147
4.5.1. Upėtakio pjaustymas 147
4.5.2. Kardžuvės pjaustymas 149
4.5.3. Virtos plekšnės pjaustymas 150
4.5.4. Virtos lašišos ar lašišinio upėtakio pjaustymas 152
4.5.5. Rūkytos lašišos pjaustymas 152
4.5.6. Šalto rūkymo lašiša 153
4.5.7. Karšto rūkymo lašiša 153
4.5.8. Smulkios žuvies pjaustymas 154
4.6. Šviežių vaisių pjaustymas 156
4.6.1. Ananaso paruošimas 156
4.6.2. Banano paruošimas 159
4.6.3. Obuolio paruošimas 161
4.6.4. Kriaušės paruošimas 162
4.6.5. Apelsino paruošimas 163
4.6.6. Kivi paruošimas 165
4.6.7. Greipfruto paruošimas 166
4.6.8. Meliono paruošimas 168
4.6.9. Mango paruošimas 170
4.7. Kavos ruošimas svečio akivaizdoje 172
4.8. Flambiravimas 175
4.8.1. Žuvies ir jūros gėrybių patiekalų flambiravimas 178
4.8.2. Mėsos patiekalų flambiravimas 179
4.8.3. Saldžių patiekalų ir vaisių flambiravimas 185
4.8.4. Gėrimų flambiravimas 192

TERMINŲ ŽODYNAS 194

LITERATŪROS SĄRAŠAS 196

ĮVADAS

Tikimės, kad ši knyga padės Jums tobulinti specialiųjų patiekalų patiekimo teorines žinias ir praktinius įgūdžius. Svečių aptarnavimo ir patiekalų pateikimo metodai sudaryti pagal paskutinius reikalavimus, atsižvelgiant į standartus. Paruošta metodinė medžiaga yra naudinga tiek pradedančiajam, tiek ir pažengusiam aptarnavimo srities specialistui.

Visa medžiaga susideda iš teorinės dalies, savikontrolės klausimų ir praktinių užduočių.

Knygoje yra pateiktas visas aptarnavimui reikalingas inventorius (indai, įrankiai, taurės ir kt.), aprašyti galimi patiekalų pateikimo metodai, išsamiai apibūdinti visi specialieji patiekalai ir jų pateikimas, darbas prie stalo: pjaustymas porcijomis, marinavimas, flambiravimas.

1. APTARNAVIMUI REIKALINGAS INVENTORIUS

1.1. INDAI

Visi indai gali būti skirstomi pagal medžiagą, iš kurios jie pagaminti. Indai gaminami iš porceliano, fajanso, stiklo, molio, krištolo. Pirmieji porcelianą išrado kinai, vėliau porcelianinius indus pradėjo gaminti ir japonai. Fajanso indus pradėjo gaminti egiptiečiai.

Indai taip pat gali būti skirstomi pagal paskirtį:

1. Asmeninio naudojimo – tokie indai dedami ant stalo kiekvienam svečiui;
2. Bendro naudojimo - juose patiekiami į stalą bendri patiekalai;
3. Pagalbinius indus – juose gaminamas maistas.

Labai svarbu, kad visi indai būtų funkcionalūs, estetiški, patrauklūs, nesuskilinėję.

Darbui prie svečio stalo reikalingi šie pagalbiniai indai:

- Keptuvės,
- Dubenys,
- Matavimo indai,
- Prieskoninės,
- Įvairūs indeliai bei ąsotėliai priedams.

Lėkštės

1 pav. Sekli lėkštė, kurios skersmuo 24 – 26 cm, naudojama karštiems patiekalams, karštiesiems užkandžiams, karštiesiems saldiems patiekalams;

2 pav. Užkandžių lėkštė, kurios skersmuo 20 - 22 cm, skirta visiems šaltiems užkandžiams;

3 pav. Duoninė lėkštutė, kurios skersmuo 15- 17,5 cm, skirta duonai, pyragėliams, skrebučiams ir visiems garnyrams;

4 pav. Gili arba sriubos lėkštė – talpa 240 - 500 g, skirta visoms sriuboms, išskyrus skaidrias ir trintas;
Gali būti patiekiamos ypatingos salotos,patiekiami specialūs saldieji patiekalai, košės, dribsniai;

5 pav. 200-300 g- skirta patiekti pusę sriubos porcijos;
Sriubos lėkštės visada serviruojamos su polėkšte.

Puodeliai

6 pav. 350 - 400 ml – skirtas skaidrioms trintoms sriuboms patiekti;
Serviruojamas visada su polėkšte;

7 pav. 200 – 250 ml – skirtas visoms arbatoms, kavoms, virtoms su pienu patiekti;

8 pav. 100 – 150 ml skirtas juodai kavai, paprastai kavai patiekti;

9 pav. Puodelis airiškai kavai patiekti;

10 pav. 75 - 100 ml – skirtas espresso kavai patiekti;

11 pav. Puodelis latte kavai patiekti;

Bendros paskirties indai

12 pav. Pusdubeniai pagal formą gali būti ovalūs, apvalūs, stačiakampiai. Pagal talpą jie gali būti 1 - 12 porcijų. Porcijos dažniausiai kalkuliuojamos 100-ui gramų. 2 – 6 porcijų – mažesni pusdubeniai- skirti šaltųjų patiekalų didesniam kiekiui atnešti. Didesni, 8 – 12 porcijų, skirti didesniam karštųjų patiekalų kiekiui atnešti;

13 pav. Pusdubeniai

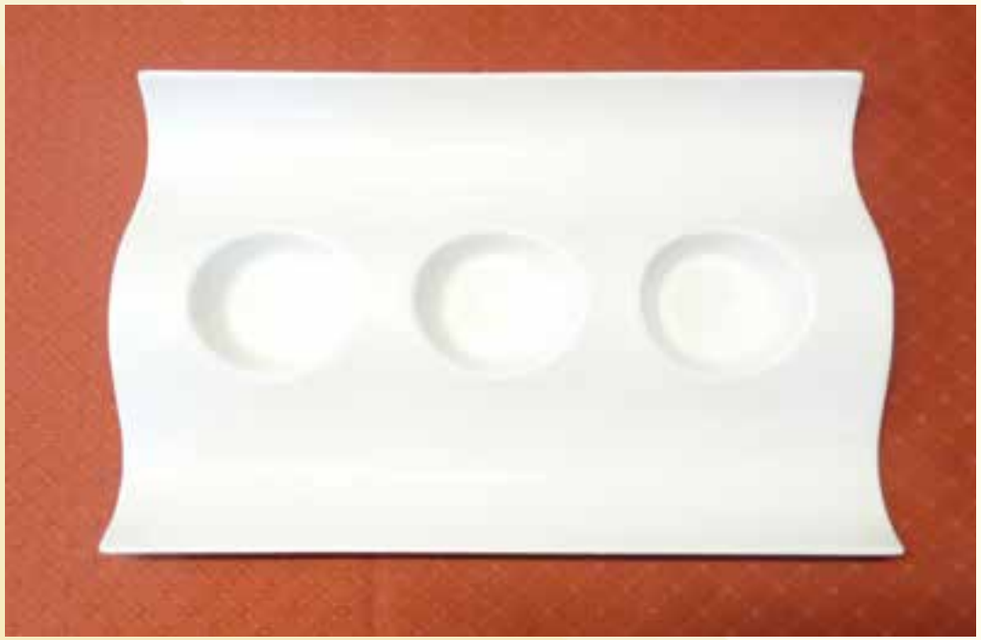
14 pav. Pusdubenis

15 pav. Sriubos vaza- 4 – 10 porcijų;

16 pav. Salotinės būna 1 - 10 porcijų talpos (porcija 100 g), skirtos salotoms, mišrainėms, sūdytoms, marinuotoms daržovėms.
Jos gali būti įvairių formų ir pagamintos iš įvairių medžiagų;

17 pav. Padažinės visada dedamos ant polėkštės;

18 pav. Fondių rinkinys;



19 pav. Arbatinukai;

20 pav. Ąsotėlis pienui patiekti;

21 pav. Ikrinė turi būti sudaryta iš 2 dalių, vidinė dalis- stiklinė. Tarp jų - grūstas ledas.

1.2. ĮRANKIAI

Visi įrankiai skirstomi pagal paskirtį ir pagal medžiagą, iš kurios pagaminti. Įrankiai gaminami iš nerūdijančio plieno, sidabro, melchioro. Sidabriniai ir melchioro įrankiai yra brangūs ir naudojami tik iškilmingų pobūvių metu.

Pagal paskirtį įrankiai skirstomi taip:

1. Asmeninio naudojimo – skirti kiekvienam svečiui, patiekalui valgyti;
2. Bendro naudojimo - skirti patiekalams iš bendro naudojimo indų pasiimti;
3. Pagalbinius įrankius - skirti valgiui gaminti.

Asmeninio naudojimo įrankiai

22 pav. Didieji įrankiai naudojami visiems karštiesiems patiekalams valgyti, išskyrus žuvį. Išimtinais atvejais, kai įmonė neturi specialių įrankių žuviai, galima naudoti ir šiuos įrankius;

23 pav. Didieji žuvies įrankiai naudojami karštiems žuvies patiekalams valgyti. Žuvis ne pjaunama, o gnybiama;

24 pav. Didieji įrankiai skirti žvėrienai, jautienos didkepsniui valgyti. Peilis aštresnis, kad būtų patogu atpjauti kietesnę mėsą.

25 pav. Užkandžių įrankiai (vidutinio dydžio) naudojami šaltiems užkandžiams, sūriams, vaisiams valgyti. Taip pat galima valgyti kai kuriuos karštuosius užkandžius pvz.: blynelius, karštus sumuštinius;

26 pav. Žuvies užkandžių įrankiai, dar vadinami mažaisiais žuvies įrankiais, – skirti šaltiems žuvies užkandžiams valgyti;

27 pav. Desertiniai įrankiai (mažesni už užkandžių) – keptiems vaisiams, pyragams valgyti;

28 pav. Didysis šaukštas – visoms sriuboms iš gilių lėkščių valgyti. Kartu su didžiąja šakute naudojamas maistui iš bendro naudojimo indų įsidėti;

29 pav. Sultinio šaukštas – skirtas valgyti skaidrioms ir trintoms sriuboms;

30 pav. Desertinis šaukštas – skirtas kisieliams, kompotams, uogoms su pienu, uogoms su sirupu valgyti. Juo valgoma saldžioji sriuba, patiekiama gilioje lėkštėje;

31 pav. Ledų šauštelis;

32 pav. Arbatinis šaukštelis – arbatai, baltai kavai, visiems tirštos konsistencijos desertiniams gaminiams valgyti;

33 pav. Kavos šaukštelis. Kavos šaukšteliai yra kelių dydžių. Didesni šaukšteliai naudojami arbatai, kapučino kavai ar kavai, padarytai į didesnį puodelį. Maži šaukšteliai naudojami espresso ar moka kavai;

34 pav. Šaukštelis ilgu kotu skirtas desertams, arbatoms aukštuose induose;

35 pav. Sviesto peilis;

36 pav. Peilis vėžiams;

37 pav. Sūrio peilis;

38 pav. Omarų žnyplės;

39 pav. Sraigių šakutė;

40 pav. Omarų, vėžiagyvių šakutė;

41 pav. Fondiu šakutė - fondių patiekalams valgyti;

42 pav. Įdarytų sraigių kiautelių žnyplės;

43 pav. Austrių šakutė – su 3 dantukais, vienas dantukas aštrus.

44 pav. Įrankiai salotoms įsidėti iš bendro indo

45 pav. Žnyplės salotoms įsidėti;

46 pav. Žnyplės patiekalams įsidėti iš bendro naudojimo indų.

47 pav. Sriubos samtis;

48 pav. Padažo samtis

49 pav. Pjaustymo peilis ir šakutė;

50 pav. Įrankis austrių, midijų geldelėms atidaryti.

1.3. TAURĖS

Taurės gaminamos iš krištolo arba stiklo. Krištolinės taurės yra brangesnės ir geresnės kokybės. Kiekviena taurė turi savo paskirtį. Gėrimo skoniui ir aromatui labai didelę įtaką turi medžiaga, iš kurios taurės pagamintos, bei forma ir dydis. Todėl labai svarbu parinkti tinkamas taures. Kitu atveju, net ir labai brangų gėrimą galima paversti beskoniu gėralu.

51 pav. Gaiviųjų gėrimų taurė;

52 pav. Raudonojo vyno taurė;

53 pav. Baltojo vyno taurė;

54 pav. Desertinių ir stipriųjų vynų taurė;

55 pav. Šampano arba šampanizuoto vyno taurė.

56 pav. 2009 metais patvirtinta klasikinė konjako taurė. Iš jos galima gerti brendį, romą.

57 pav. Stipriųjų gėrimų taurelė

58 pav. Likerio taurelė

1.4. KITAS INVENTORIUS

59 pav. Pagalbinis stalas

60 pav. Padėklai

61 pav. Padėklas

62 pav. Servantas

63 pav. Šildymo prietaisai

64 pav. Serviravimo vėžimėlis

65 pav. Flambiravimo vėžimėlis

66 pav. Medinė lentelė su nubėgimo grioveliais

67 pav. Dangtis karštam patiekalui uždengti

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kaip pagal paskirtį skirstomi indai ir įrankiai?
2. Kokie įrankiai naudojami žuvies patiekalams ir kodėl?
3. Kokius įrankius naudosite stambiam mėsos gabalui pjaustyti?
4. Kokius įrankius ir indus naudosite, norėdami patiekti svečiui žuvį?
5. Prisiminkite raudonojo, baltojo ir putojančio vyno bei šampano taurių talpas.

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis
Išvardinkite paveikslėlyje pateiktų lėkščių paskirtį, dydį:

1. _____

2. _____

3. _____

2. Užduotis
Įvardinkite paveikslėliuose pateiktus įrankius:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Įvardinkite paveikslėliuose pateiktus įrankius:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Įvardinkite paveikslėliuose pateiktus įrankius:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

3. Užduotis
Išvardinkite, kam skirtos paveikslėliuose pateiktos taurės:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

2. APTARNAVIMO METODAI

Svečiams patiekalai įvairiomis progomis patiekiami nevienodai. Yra žinomi penki patiekalų patiekimo metodai.

Amerikietiškas patiekalų patiekimo metodas

Visi patiekalai virtuvėje yra išdėliojami į lėkštes ir nešami lankytojui be padėklinės lėkštės. Lėkštė su patiekalu gali būti uždengiama specialiu gaubtu. Patiekalas svečiui patiekiamas iš dešinės pusės. Padavėjas, priėjęs prie svečio, dešine koja žengia į priekį, truputį sulenkia ją per kelį – svorio centras perkeliamas ant dešinės kojos. Kairė ranka laikoma sulenkta už nugaros. Kairę ranką padavėjas gali laikyti prieš save, jei ant jos bus užsidėjęs darbo rankšluostėlį. Padėjus patiekalą su gaubtu ant stalo, gaubtas nuimamas. Jei prie stalo valgo keli svečiai, tai gaubtai nuimami vienu metu.

Karšto patiekalo patiekimas amerikietišku patiekalų patiekimo metodu.

Prancūziškas patiekalų patiekimo metodas

Prancūziško patiekalų patiekimo metodai yra du:

- Padavėjas svečiams įdeda valgius ir įpila gėrimus;
- Padavėjas pasiūlo svečiams patiems įsidėti patiekalus iš jo atneštos didlėkštės ar padėklo.

Patiekalo patiekimas iš dešinės svečio pusės

Aptarnaujama iš kairės svečio pusės. Priešais svečią iš dešinės pusės dedama pašildyta arba šalta lėkštė, o iš kairės- siūlomi ar įdedami patiekalai. Aptarnaujant svečius iš kairės pusės, padavėjas kaire koja žengia į priekį, per kelią ją sulenkia, ir svorio centras perkeliamas ant kairės kojos.

Pirmiausia svečiui parodomas patiekalas, gavus leidimą, aptarnaujama. Maistas į svečio lėkštę dedamas tokiu nuoseklumu: žuvis arba mėsa, padažas, bulvės, makaronai ar kruopų garnyras, daržovių garnyras, dekoratyvinė žaluma. Jei pagrindinis garnyras (bulvės, makaronai ar kruopų garnyras) patiekiami atskirai, tai patiekimo tvarka bus tokia: žuvis arba mėsa, padažas, daržovių garnyras, dekoratyvinė žaluma. Pagrindinį garnyrą patiekia kitas padavėjas. Jei patiekalas keptas ant grotelių, tai padažas paduodamas atskirai. Dedant patiekalą iš didlėkštės į svečio lėkštę, reikia stengtis, kad didlėkštės kraštas užeitų ant svečio lėkštės krašto. Tada neišsilaisto padažas ant stalo. Gėrimai pilami iš dešinės svečio pusės.

68 pav. Stalas serviruojamas pašildyta karštų patiekalų lėkšte

69 pav. Priėjus iš kairės svečio pusės dedamas pagrindinis patiekalas

70 pav. Pagrindinis patiekalas į lėkštę dedamas taip, kad būtų arčiausia svečio

71 pav. Dedamas garnyras

72 pav. Pilamas padažas

Rusiškas patiekalų patiekimo metodas

Taikant šį patiekalų patiekimo metodą, didžiausias dėmesys skiriamas stalo dengimui. Visi šaltieji patiekalai ir gėrimai patiekiami į stalą iš anksto, svečiams dar nesusirinkus. Padavėjai padeda svečiams pasiekti arba pakartotinai įsidėti patiekalus. Karšti patiekalai dažniausia patiekiami įdėti lėkštėse arba padavėjas, priėjęs iš kairės pusės, įdeda arba pasiūlo pačiam svečiui įsidėti. Valgoma ilgai, su pertraukomis.

Vokiškas patiekalų patiekimo metodas

Senų nusistovėjusių patiekimo tradicijų vokiečiai neturi, bet turi keletą taisyklių. Didlėkštė su patiekalu svečiui parodoma iš kairės pusės, o patiekiama iš dešinės svečio pusės. Garnyras patiekiamas atskirai. Jis atnešamas svečiui iš kairės, įrankių koteliai nukreipti į svečią. Garnyrą svečias įsideda pats.

Jei sėdi daugiau svečių prie vieno stalo ir valgo vienodą patiekalą, tai pirmiausia patiekalas didlėkštėje jiems parodomas, o tik po to dedamas jiems į lėkštes. Garnyrai ir įrankiai patiekalui įsidėti padedami anksčiau, kad svečiai patys galėtų įsidėti pageidaujamo garnyro.

Angliškas patiekalų patiekimo metodas

Patiekiant patiekalus šiuo metodu, naudojamas pagalbinis staliukas, ant kurio padavėjas baigia ruošti patiekalą, dalija jį porcijomis. Čia iš padavėjo reikalaujama puikiai įvaldytos darbo technikos, gilių profesinių žinių ir įgūdžių. Staliukas pastatomas šalia stalo taip, kad svečiai galėtų stebėti padavėjo veiksmus. Jis gali būti kilnojamas arba stacionarus. Padavėjas prie stalelio stovi veidu į svečius.

Pristatomą staliuką padavėjas pasiruošia iš anksto.

Darbui reikalingi specialūs įrankiai ir kitas inventorius. Serviravimo įrankiai padedami viršutiniame dešiniajame pristatomo staliuko kampe ant servetėlės, kairėje padedamas šildomasis padėklas. Pagal aptarnavimo taisykles, padavėjas ant kairės rankos, užtiestos rankšluostėliu, turi nešti pagrindinį patiekalą, laikydamas lėkštę nykščiu ir rodomuoju pirštu, vieną lėkštę po patiekalu, o kitas – ties sulenkta alkūne. Vienas garnyras nešamas ant lėkščių kaire ranka, o kitas – dešine. Atėjęs deda ant pagalbinio staliuko arba vežimėlio abu garnyrus, tada lėkštes ir pagrindinį patiekalą ant šildytuvo. Gražiai sulankstytas darbo rankšluostėlis paliekamas ant pagalbinio staliuko. Visi patiekalai ant pagalbinio staliuko išdėstomi tam tikra tvarka: iš kairės į dešinę – pagrindinis patiekalas, bulvės, daržovių garnyras.

73 pav. Žuvies odos nuėmimas svečio akivaizdoje

Patiekalas didlėkštėje parodomas svečiui iš kairės pusės, o tik po to pjaustomas. Patiekalai pjaustomi pagal nustatytas taisykles. Jei patiekalo pjaustyti nereikia, tai padavėjas jį tik perdeda į svečio lėkštę, dešinėje rankoje laikydamas šaukštą, o kairėje- šakutę. Pirmiausia į svečio lėkštę dedamas šaltas garnyras, po to mėsa ar žuvis, padažas, karštas garnyras ir bulvės. Lėkštėje į dešinę pusę nuo pagrindinio patiekalo dedamas daržovių garnyras, o į kairę – bulvės. Jei padažas patiekiamas atskirai padažinėje, tai patiekalas dedamas iš dešinės svečio pusės, o padažas iš kairės. Padažo negalima pilti nei ant pagrindinio patiekalo, nei ant garnyro, padažas pilamas tik šalia jų. Šią taisyklę galima pažeisti tik svečiui prašant. Kiekviename inde su garnyru ar padažu privalo būti įsidėjimo įrankis.

Prie pagalbinio staliuko gali dirbti ir du padavėjai, tačiau jie neturi trukdyti vienas kitam. Kai dirba du padavėjai, vienas deda pagrindinį patiekalą, kitas – garnyrą. Įdėjęs pagrindinį patiekalą, padavėjas įpila padažą. Patiekalas patiekiamas svečiui iš dešinės pusės.

Žinomi penki pagrindiniai serviravimo įrankių panaudojimo būdai:

1. Po patiekalu pakišamas šaukštas, o iš viršaus lengvai prispaudžiama šakute, pakeliama ir perdedama į svečio lėkštę;
2. Tiek šaukštas, tiek šakutė pakišami po patiekalu, pakeliama ir perdedama į svečio lėkštę;
3. Po patiekalu pakišamas šaukštas, o šakute dantukais į viršų lengvai prispaudžiama, pakeliama ir perdedama į svečio lėkštę. Taip galima perdėti apvalios formos patiekalus;
4. Laikant šaukštą dešinėje rankoje, o šakutę kairėje, paimamas patiekalas, šakutė laikoma lygiagrečiai;
5. Padavėjas šaukštu pasemia padažo, o šakutė laikoma statmenai po šaukštu, kad nenulašėtų padažas.

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Išvardinkite patiekalų patiekimo metodus. Trumpai apibūdinkite.
2. Kuo išsiskiria angliškas patiekalų patiekimo metodas?
3. Kas būdinga amerikietiškam patiekalų patiekimo metodui?
4. Kuo išsiskiria rusiškas patiekalų patiekimo metodas?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Kuriuose paveikslėliuose pavaizduotas rusiškas patiekalų pateikimo metodas?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

2. Užduotis

Koks patiekalų pateikimo metodas yra vaizduojamas paveikslėliuose? Iš ko nusprendėte?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

3. SPECIALIEJI PATIEKALAI IR JŲ PATIEKIMAS

Ypatingai yra patiekiami egzotiniai patiekalai. Norint taisyklingai aptarnauti svečią, reikia ne tik mokėti taisyklingai patiekti patiekalą, bet taip pat pažinti produktą, išmanyti jo ruošimo technologiją bei mokėti pjaustyti porcijomis. Taip pat reikia žinoti, kokius gėrimus pasiūlyti prie šių patiekalų.

3.1. ARTIŠOKŲ PATIEKIMAS

Artišokas - delikatesinė daržovė. Ji dažniausiai ruošiama virta, karšta arba šilta. Patiekiama kaip karštas užkandis. Valgomos yra apatinės artišoko graižo lapų dalys ir šerdys.

74 pav. Žydintis artišokas

Artišokai būna skirtingi. Skiriasi jie ir spalva, ir forma.

75 pav. Violetinis artišokas

76 pav. Žalias artišokas

77 pav. Tulpės formos artišokas

Svarbu tinkamai artišokus paruošti. Reikia nuskusti jų kotelį, nupjauti dygliuotą viršūnę bei nukarpyti lapelių viršūnes. Priklausomai nuo jo paruošimo būdo, būtina išimti šerdį dengiančias skaidulas.

78 pav. Nuskutamas artišoko kotelis

79 pav. Nupjaunama dygliuota viršunė

80 pav. Nukerpamos lapelių galūnės

81 pav. Išimamos šerdį dengiančios skaidulos

Artišokai patiekiami specialioje artišokų lėkštėje (ji turi specialias duobeles padažui) arba gilioje lėkštėje, kuri dedama ant polėkštės, į ją įtiesus servetėlę. Artišokai valgomi rankomis. Pirmiausia nuo šerdies atskiriami vainiklapiai. Valgomos lapų dalys yra mėsingos, geltonos spalvos. Jos mirkomos į padažą ir minkštimas ištraukiamas tarp dantų. Nevalgoma lapo dalis yra dedama į dešinėje pusėje padėtą užkandžių lėkštę atliekoms. Pasiekus šerdį, inde su vandeniu yra nuplaunami pirštai. Artišoko šerdis valgoma didžiaisiais įrankiais. Peiliu atskiriamas arba nuplėšiamas šerdies „šienas“ (šerdį dengiančios skaidulos), ir tada jau galima mėgautis patiekalu.

Prie artišokų labiausiai tinka prancūziškas prieskoninių žolelių padažas, olandiškas padažas, lydytas sviestas bei majonezas su prieskoninėmis žolėmis.

Prie artišokų siūlomi lengvi, sausi ar pusiau sausi baltieji vynai.

82 pav. Artišokas perpjautas pusiau

83 pav. Keptas artišokas su padažais

84 pav. Įdaryta artišoko šerdis

85 pav. Įdarytas keptas artišokas

86 pav. Virtas artišokas

87 pav. Virtas artišokas su sviesto padažu

88 pav. Stalo serviravimas šaltų artišokų patiekimui

Stalas serviruotas:

- Užkandžių lėkšte,
- Duonine lėkštute,
- Lėkštute, skirta atliekoms sudėti,
- Užkandžių įrankiais,
- Padažine,
- Baltojo vyno taure,
- Dubenėliu su vandeniu ir citrina pirštams nusiplauti.

89 pav. Stalo serviravimas karštiems artišokams patiekti

Stalas serviruotas:

- Gilia sriubos lėkšte,
- Duonine lėkštute,
- Lėkštute atliekoms,
- Karštų patiekalų įrankiais,
- Taure baltajam gėrimui,
- Padažine,
- Indeliu su vandeniu ir citrina pirštams nusiplauti.

3.2. ŠPARAGŲ PATIEKIMAS

Šparagai – delikatesinė daržovė, dar kitaip vadinama smidru. Šparagai būna baltos, žalios ar net violetinės spalvos. Pas mus labiausiai paplitę žali šparagai. Valgomi tik jauni šparagų ūgliai.

90 pav. Žalieji šparagai

91 pav. Baltieji šparagai ruošiami virti

92 pav. Atkasti šparagų ūgliai

93 pav. Violetiniai šparagai

Balkšvi arba gelsvi ūgliai išauga apkasti žemėje, o žaliais tampa tik tada, kai atkasami. Tada ūgliai, gavę saulės šviesos, pradeda gaminti chlorofilą. Subtilesnio skonio yra dar neišlindę iš žemės ir nepažaliavę. Žalių ūglių skonis yra kur kas ryškesnis.

Pasaulyje yra žinoma apie 300 šparagų rūšių. Maistui naudoti jie tinkami nuo balandžio iki birželio mėnesio. Nupjautų ūglių skonis ir kvapas silpnėja. Taip pat įtakos turi tai, kaip šparagai augo. Jei augo lėtai, tai jų skonis ryškesnis, jei augo greitai, tai jų švelnesnės viršūnėlės. Jei šparagai laukiniai, tai jų stipresnis skonis ir aromatas.

Tiek baltieji, tiek žalieji šparagai tinka su sviestu, kiaušiniais ir alyvuogių aliejumi, garstyčių ar olandišku padažu, ančiuviais, žieminiais svogūnais. Patiekalai iš šparagų turi būti paprasti, nes jų skonis toks puikus, kad nereikalingi jokie ypatingi priedai.

Jei jūs norite lengvo patiekalo, tai puikiai tiks starkių filė su šparagais ir olandišku padažu. Jei jūs norite, ko nors pikantiško ir rafinuoto, tai nenusivilsite, paragavę svieste apkepintų šparagų ir karališkųjų šukučių su česnakų bei grietinėlės padažu.

Dažniausiai šparagai verdami ar nuplikinami. Šparagai verdami surišti pundeliais, stati. Vandens pilama labai nedaug, apie kokius 3 cm, kad semtų tik kotelius. Viršūnėlės verda garuose. Verdama labai trumpai, kelias minutes, kad suminkštėtų koteliai. Svarbu nepervirti, kad daržovės būtų traškios ir gražios spalvos. Taip pat šparagus galima ir kepinti. Vienas tradicinių šparagų patiekimo būdų – nuplikyti šparagai apkepinami svieste.

Anksčiau šparagai buvo valgomi rankomis, kandant mažais kąsneliais. Šiais laikais tai nepriimtina. Šparagai patiekiami karštų patiekalų lėkštėje ir valgomi didžiaisiais įrankiais. Šparagai į lėkštę dedami atsuktomis viršūnėlėmis į svečią. Svečias ima šparagą, jo viršūnėlę padažo į padažą ir dedasi į burną. Jei yra specialios šparagų žnyplės, jos dedamos dešinėje lėkštės pusėje.

Prie šparagų tinka olandiškas padažas, alyvuogių aliejus ar švelnūs majonezai su prieskoniais ir citrina.

Valgant šparagus, rekomenduojama užsigerti vandeniu, kad nebūtų užgožiamas subtilus jų skonis. Tačiau galima pasiūlyti ir sauso baltojo vyno.

94 pav. Paruošti žalieji šparagai

95 pav. Šparagai su šonine

96 pav. Šparagai su lašiša

97 pav. Paruošti baltieji šparagai

98 pav. Stalo serviravimas šparagų patiekimui

Stalo seviravimui reikia:

- karštų patiekalų lėkštės,
- įrankio šparagams įsidėti,
- karštų patiekalų šakutės,
- karštų patiekalų peilio,
- taurės vandeniui,
- padažinės

3.3. ŽASŲ AR ANČIŲ KEPENELIŲ PATIEKIMAS

Foie gras – gastronominis šedevras – paštetas, pagamintas iš žąsų ar ančių kepenėlių. Žąsys ar antys yra penimos pagal specialią metodiką. Dar žiloje senovėje buvo pastebėta, kad laukinių žąsų, kurios prilesa daug figų, kepenėlės yra labai gardžios. Populiariausiosios riebiosios žąsų ar ančių kepenėlės yra brangios ir manoma, kad šiam patiekalui yra daugiau kaip 4500 metų. Sakoma, kad juo mėgavosi senovės egiptiečiai ir Romos imperatoriai. Net ir dabar dar Prancūzijoje toks maistas yra vadinamas karališkuoju delikatesu.

Paštetas buvo pradėtas kepti ploname tešlos apvalkale, kurio paskirtis buvo apsaugoti produktą nuo apdegimo. Vėliau žmonės suprato, kad tešlos plutelė, prisigėrusi pašteto sulčių, yra nuostabus gardumynas.

Tiek žąsų ir ančių kepenėlės, tiek jų paštetas patiekiami supjaustyti gabalėliais. Prieš pateikiant kepenėles, jos atšaldomos ir dedamos ant plonų skrudintos duonos riekelių. Paštetas pjaustomas 1 cm storio riekelėmis. Pašteto nereikia tepti ant duonos, jis tiesiog šakute uždedamas. Prie kepenėlių dera mėgautis šampanu ar lengvu raudonuoju vynu.

Žąsų kepenėlių paštetas brangesnis nei ančių. Ančių kepenėlės yra kiek kartesnio skonio, grubesnės, aštresnės. Žąsų kepenėlės yra švelnesnės konsistencijos, subtilaus skonio bei aromato. Pagal prancūzų reikalavimus, paštete kepenėlių turi būti ne mažiau kaip 80 proc. Taip pat gaminama kepenėlių piurė bei putėsiai. Juose kepenėlių turi būti mažiau kaip 55 proc.

99 pav. Žąsys

100 pav. Žalios žąsų kepenėlės

101 pav. Kepenelių paštetas ant skrudintos duonos

102 pav. Keptos kepenėlės

103 pav. Kepenėlių paštetas uogų ir žėlė apvalkale

104 pav. Kepenėlių paštetas želatinos apvalkale

105 pav. Kepenėlių paštetas tešloje

106 pav. Kepenėlių putėsiai

107 pav. Kepenėlių piurė

108 pav. Kepenėlės su abrikosų ir mango padažu

109 pav. Stalo serviravimas ančių ar žąsų kepenėlių patiekimui

Stalas serviruotas:

- Užkandžių lėkšte,
- Užkandžių įrankiais,
- Duonine lėkštute,
- Sviesto peiliu,
- Taure raudonajam vynui ar šampanui,
- Didlėkšte kepenėlėms ar paštetui,
- Šaukštu ir šakute kepenėlėms ar paštetui įsidėti,
- Lėkštute skrudintai duonai.

3.4. IKRŲ PATIEKIMAS

Nuo senų senovės ikrai buvo žinomi kaip ypatingas ir garbingas patiekalas. Juos dievino carai, šachai ir imperatoriai. Rusijos carai ypatingai mėgo didžiuotis: jie svečių akivaizdoje išdėliodavo sidabrinius kibirus, pilnus juodųjų ikrų. Kibirai visada būdavo pilni su kaupu.

Geriausi ir labiausiai vertinami yra juodieji ikrai. Jie gaminami iš Kaspijos jūroje sugautų didžiųjų eršketų, sibirinių eršketų ir žvaigždėtųjų eršketų. Brangiausi yra didžiojo eršketo ikrai, kurie savo dydžiu prilygsta žirnio dydžiui.

Kita pagal „taurumą“ grupė yra raudonieji ikrai. Tai lašišinių žuvų ikrai, kurie nusileidžia savo kokybe juodiesiems ikrams. Didžiausią įtaką raudonųjų ikrų skoniui turi žuvies sugavimo vieta ir apdorojimo technologija.

Dar viena grupė ikrų – nebrangūs baltieji ikrai. Tai sazano, sterko, lydekos, silkinių, menkinių žuvų ikrai.

Taip pat yra žinomi ir dirbtiniai ikrai. Jie savo skoniu ir aromatu yra panašūs į natūralius ikrus. Gaminami iš pilnaverčių baltymų.

Ikrai patiekiami specialiame inde – ikrinėje. Ikrinė sudaryta iš dviejų dalių: vidinės ir išorinės. Tarp jų dedamas ledas. Neturint ikrinės, ikrus galima patiekti stiklinėje salotinėje. Ikrams įsidėti naudojama speciali mentelė, pagaminta iš dramblio kaulo ar perlamutro, nes ikrai jautrūs oksidacijai. Prie ikrų visada patiekiama citrinos skiltelė, balta skrudinta duona ir sviestas. Taip pat prie ikrų galima svečiui pasiūlyti smulkiai pjaustytų mažų svogūnėlių, smulkiai kapoto kiaušinio baltymo, smulkiai kapoto kiaušinio trynio. Ikrai nemaišomi su jokiais padažais. Jie gali būti pagardinami keliais lašais citrinos.

Šiuo metu labai populiarūs yra sumuštinukai su ikrais, suši bei kitokios užkandėlės. Dar gilioje senovėje Sibiro gyventojai prisisūdydavo statines ikrų ir valgydavo juos su blynais.

Prie ikrų dera siūlyti sausą baltąjį vyną, sausą putojantį vyną, šampaną, stipriai atšaldytą degtinę. Tinka daugybė vynų, tik reikia mokėti juos priderinti. Prisiminti reikia tik viena: ikrai yra svarbiausi - vynu tik užsigeriama.

110 pav. Raudonieji ir juodieji ikrai

111 pav. Raudonieji ikrai, patiekti kriauklėse ant grūsto ledo

112 pav. Juodieji ikrai

113 pav. Raudonieji ikrai krepšeliuose

114 pav. Ikrai su skrudinta duona ir citrina

115 pav. Ikrai ant kiaušinių

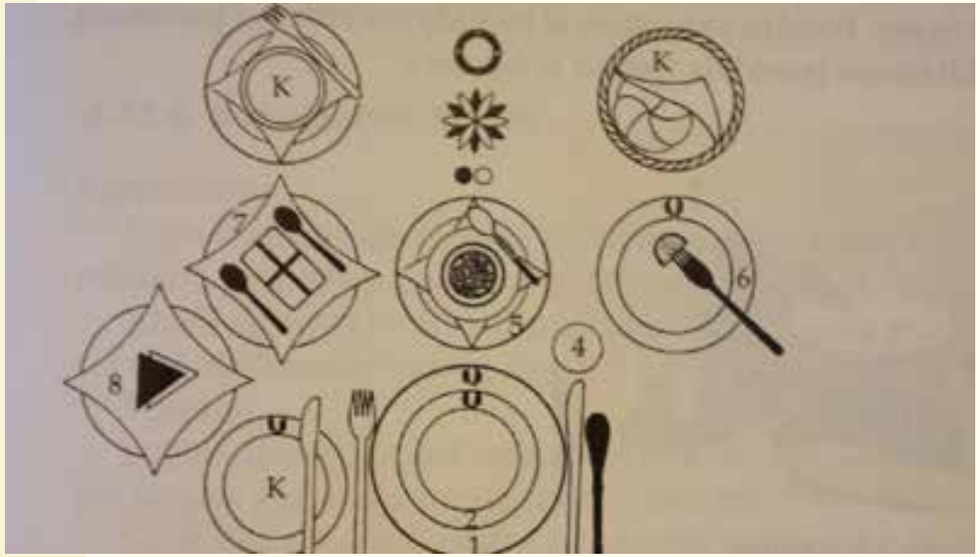
116 pav. Sumuštinukai su raudonaisiais ikrais

117 pav. Blynai su raudonaisiais ikrais

118 pav. Neturint ikrinės, ikrus galima patiekti stiklinėje vazelėje

119 pav. Blyneliai su raudonaisiais ikrais

120 pav. Suši su raudonaisiais ikrais



121 pav. Stalo serviravimas ikrų patiekimui (K – Couvert serviruotė)

Stalo serviravimui reikia:

- padėklinės lėkštės,
- užkandžių lėkštės,
- peilio ikrams arba mentelės,
- baltojo vyno, šampano arba degtinės taurelės,
- bendro naudojimo indo pateikti ikrams,
- lėkštutės su citrina,
- lėkštės su siūlomais priedais,
- duonos lėkštutės su balta duona arba blynais.

3.5. AUSTRIŲ PATIEKIMAS

Austrė yra vienas iš garsiausių valgomų moliuskų. Jų yra daugiau kaip 50 rūšių, auga austrės jūrose ir vandenynuose netoli kranto, prilipusios prie uolų. Austrių skonis skiriasi, jis priklauso nuo to, kokioje jūroje jos auga ir kuo maitinasi. Jos būna dviejų rūšių: plokščiosios ir giliosios. Plokščiosios yra švelnaus skonio, o giliosios – aštresnio. Gardžiausios austrės yra rugsėjo – balandžio mėnesiais.

122 pav. Austrių auginimo ferma Prancūzijoje

Yra daugybė austrių ruošimo būdų: jas galima kepti tešloje, skrudinti, pavoliojus džiūvėsėliuose, rūkyti, kepti ant iešmo ar grilyje, ruošti ragu.

123 pav. Rūkytos austrės

124 pav. Grilije keptos austrės

Austrės gali būti gardinamos mairūnais, smulkiosiomis razinomis, svogūnais, šafranu bei sausu vynu. Tačiau austrės mieliau valgomos žalios- toks yra klasikinis austrių skanavimo ritualas.

Austrės patiekiamos 6 arba 12 vnt., tačiau, svečiui pageidaujant, austrių kiekis gali būti ir kitoks.

Svarbiausias dalykas, valgant žalias austres – jos turi būti gyvos. Negyvais moliuskais galima sunkiai apsinuodyti. Jei austrės geldelė pravira, reikia elgtis atsargiai, nes moliuskas gali būti žuvęs. Tokiu atveju kietu daiktu reikia stuktelti į geldelę, jei ji užsivers, reiškia, moliuskas gyvas, ir ramiai galite jį skanauti, jei ne, reiškia, moliuskas negyvas, ir jo ragauti negalima.

Restoranuose austrės patiekiamos praviros ant grūsto ledo. Jas atidaryti taisyklingai yra gana sudėtinga.Rengiami austrių atidarymo čempionatai, kurių metu padavėjai ir virėjai turi parodyti aukštą austrių atidarymo meistriškumą.

Reikia elgtis labai atsargiai, kad neišsipiltų jūros vanduo, nes jis išgeriamas kartu su austre. Prie austrių visada patiekiama citrina.

125 pav. Pridedama grūsto ledo

126 pav. Pasiruošiama austrių atidarymui

127 pav. Austrė imama ir specialių peiliuku

128 pav. Atidaroma austrė

129 pav. Atidaryta austrė atsargiai dedama ant grūsto ledo

Visų rūšių austrės valgomos rankomis. Austrė imama kaire, jos minkštimas specialia šakute atskiriamas nuo geldelės. Ant jo užberiama šiek tiek šviežiai maltų pipirų ir užlašinama keletas lašų citrinų sulčių. Citrinos sultys lašinamos ne tik dėl skonio, taip patikrinamas austrės šviežumas, nes nuo citrinos sulčių austrės „pašiurpsta“. Tada viskas išsiurbiama, nesukeliant pernelyg didelio triukšmo. Galima austres tiesiog šakute įsidėti į burną, jei jums šliurpimas nepatinka.

Austrės valgomos ir su plonai sviestu aptepta juoda arba balta rupaus malimo duona. Taip pat siūlomas tabasco padažas, vinaigrette padažas.

Prie austrių dera siūlyti sausus rūgštokus baltuosius vynus, taip pat sausus šampanus ar putojančius vynus.

Serviruojant stalą, nebūtina dėti lėkštutės atliekoms, nes tuščias kriaukles galima dėti atgal ant ledo. Svečiui dedamas dubenėlis su vandeniu ir citrina pirštams nuskalauti.

130 pav. Uždarytos austrės

131 pav. Austrės atidaromos specialiu peiliu

132 pav. Atidarytos austrės ant ledo

133 pav. Patiektos austrės

134 pav. Stalo serviravimas austrių patiekimui

Stalo serviravimui reikalinga:

- Lėkštė austrėms,
- austrių šakutė,
- baltojo vyno taurė,
- lėkštė austrėms ant ledo patiekti,
- lėkštė paskrudintai duonai,
- indas pirštams nusiplauti,
- lėkštutė su citrina,
- užkandžių lėkštė atliekoms,
- pipirai, druska.

3.6. MOLIUSKŲ PATIEKIMAS

Dvigeldžiai moliuskai (kitaip dar vadinami midijomis) yra viena iš svarbiausių valgomųjų moliuskų rūšių.

Juos labai paprasta valgyti rankomis. Geldelės imamos rankomis, o minkštimas ištraukiamas lūpomis arba dantimis. Iš kriauklės mėsą galima išimti ir austrės šakute. Moliuskas valgomas kartu su skysčiu, kuriame troškinosi. Prie jo siūloma balta duona. Galima vietoj įrankio naudoti dvi sukibusias geldeles kaip savotiškas žnyples, kuriomis suimama mėsa kitoje kriauklėje ir nutraukiama.

Moliuskai gali būti troškinami baltajame vyne su svogūnais bei česnakais, ir su šiuo skysčiu supilami į sriubos lėkštę.

Moliuskai gali būti paniruojami ir apkepami, paruošiami su pikantišku padažu.

Stalas serviruojamas seklia lėkšte ir žuvies įrankiais.

Prie šio delikateso geriausiai tinka aukštos kokybės vynai, tokie, kaip“ Risling“ arba „Silvaner“.

135 pav. Midijų auginimo ferma Prancūzijoje

136 pav. Moliuskų sriuba

137 pav. Moliuskai be geldelių

138 pav. Dvigeldžiai moliuskai - midijos

139 pav. Paniruoti ir apkepti moliuskai

140 pav. Stalo serviravimas paniruotų ir apkeptų moliuskų patiekimui.

Stalas paserviruotas:
karštų patiekalų lėkšte,
didžiausiais žuvies įrankiais,
duonine lėkštute,
taure gėrimui.

141 pav. Stalo serviravimas troškintų moliuskų patiekimui.

Stalas paserviruotas:
karštų patiekalų lėkšte,
didžiaisiais žuvies įrankiais,
desertiniu šaukštu,
duonine lėkštute,
taure gėrimui.

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kaip patiekiami ir valgomi artišokai?
2. Kokį gėrimą dera siūlyti prie šparagų? Kodėl?
3. Kas yra ikrai? Kokių būna rūšių?
4. Kaip patiekiamos austrės? Kaip serviruojamas stalas austrėms patiekti?
5. Kokie gėrimai dera prie austrių?
6. Kaip patiekiami moliuskai?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Parašykite, koks specialusis patiekalas yra pavaizduotas paveikslėliuose, bei nubraižykite jo serviravimo schemą.

2. užduotis
Įvardinkite paveikslėlyje pateiktą patiekalą ir jo valgymui reikalingus įrankius

3.7. KREVEČIŲ PATIEKIMAS

Krevetės yra vienas iš populiariausių vėžiagyvių. Jų pasaulyje yra žinoma apie 300 rūšių. Populiariausios yra tigrinės, rausvosios, rudosios ir baltosios.

Jos gali būti patiekiamos su kiautu arbe be jo. Krevetės verdamos sūriame vandenyje. Labai svarbu jų nepervirti, nes tada jų mėsa tampa tąsi.

142 pav. Tigrinė krevetė

143 pav. Rudoji krevetė

144 pav. Rausvoji krevetė

145 pav. Baltosios krevetės

Krevetės gali būti patiekiamos kaip atskiras patiekalas arba jų gali būti dedama į salotas. Jų mėsa naudojama ruošiant įvairius padažus. Taip pat gali būti verdama krevečių sriuba.

Jei krevetės patiekiamos su kiautu, jas reikia išlukštenti pirštais. Kaire ranka paimama krevetės galvutė, o dešine lenkiamas uodegos galas prie galvutės, kad perlūžtų nugaros šarvas. Nuo uodegos nuėmus šarvą, išimamas minkštimas. Tai reikia daryti atsargiai, kad neištrykštų syvai. Rekomenduojama pasirišti specialią servetėlę, kad neišsiteptų rūbai.

Prie krevečių dera siūlyti baltąjį „Sauvignon Blanc“ vyną. Vynas gali būti siūlomas ir pagal padažo aromatą.

146 pav. Virtos tigrinės krevetės

147 pav. Krevečių sriuba

148 pav. Stalo serviravimas krevečių, paruoštų su kiautais, patiekimui

Stalas serviruotas:

- karštų patiekalų lėkšte,
- didžiaisiais įrankiais,
- duonine lėkštute,
- lėkštute atliekoms,
- taure gėrimui,
- dubenėliu su vandeniu ir citrina pirštams nuskalauti.

3.8. OMARŲ PATIEKIMAS

Omaras – prašmatnių pokylių patiekalas. Jis gali būti patiekiamas kaip šaltas užkandis arba karštas patiekalas. Skaniausia omaro dalis yra po kietu kiautu – žnyplėse, kojose, uodegoje.

Omarai verdami pasūdytame vandenyje su įvairiomis daržovėmis ir prieskoninėmis žolelėmis, kol paraudonuoja. Paskui omaras perpjaunamas pusiau ir išimama tamsi žarna.

Patiekus pusę karšto omaro, būtina paduoti specialius įrankius, nes reikia daugiau pastangų omarui „įveikti“. Šiuo atveju reikia ne tik žuvies įrankių, bet ir specialių įrankių: omarų šakutės, omarų žnyplių (perlaužti šarvą). Taip pat reikia dubenėlio su vandeniu pirštams nusiplauti ir lėkštutės atliekoms. Omarai valgomi ir rankomis: iš kojų iščiulpiama švelni mėsa.

Jei omaras patiekiamas kaip šaltas užkandis, tai paduodama per pusę perpjauta omaro uodega. Omaro mėsa iš šarvo išimama peiliu ir šakute.

Prie omarų dera siūlyti baltą skrudintą duoną arba bagetes. Taip pat pasiūloma su citrinos sultimis išsukto sviesto, majonezo su grietine arba švelnaus vyno ir sviesto padažo.

Prie omarų dera siūlyti sausus baltuosius vynus, sausą šampaną.

149 pav. Šaltas omaro užkandis

150 pav. Virtas omaras

151 pav. Omaro uodega

152 pav. Omaras išimamas iš puodo

153 pav. Stalo serviravimas omaro patiekimui

Stalo serviravimui reikalinga:

- karštų patiekalų lėkštė,
- didysis žuvies peilis,
- didžioji žuvies šakutė,
- omarų šakutė,
- žnyplės omarams,
- taurė baltajam vynui,
- indas pirštams nusiplauti,
- užkandžių lėkštė atliekoms,
- bendro naudojimo indas omarui,
- padažinė

3.9. VĖŽIŲ PATIEKIMAS

Vėžiai yra dviejų rūšių: jūriniai ir upiniai. Upinių vėžių mėsa savo švelnumu gerokai pranoksta kitų gėlavandenių mėsos skonį.

Vėžiai gali būti virti, troškinti, apkepinti, skrudinti aliejuje.

Dažniausiai patiekiami virti sultinyje. Sultinį, kuriame vėžiai virė, galima patiekti ir atskirai puodelyje.

Patiekiant vėžius, lankytojams reikia duoti specialias prijuostes, kad, valgant vėžius, neišsiteptų rūbai.

Vėžiai gali būti patiekiami sriubos vazoje arba sriubos lėkštėje.

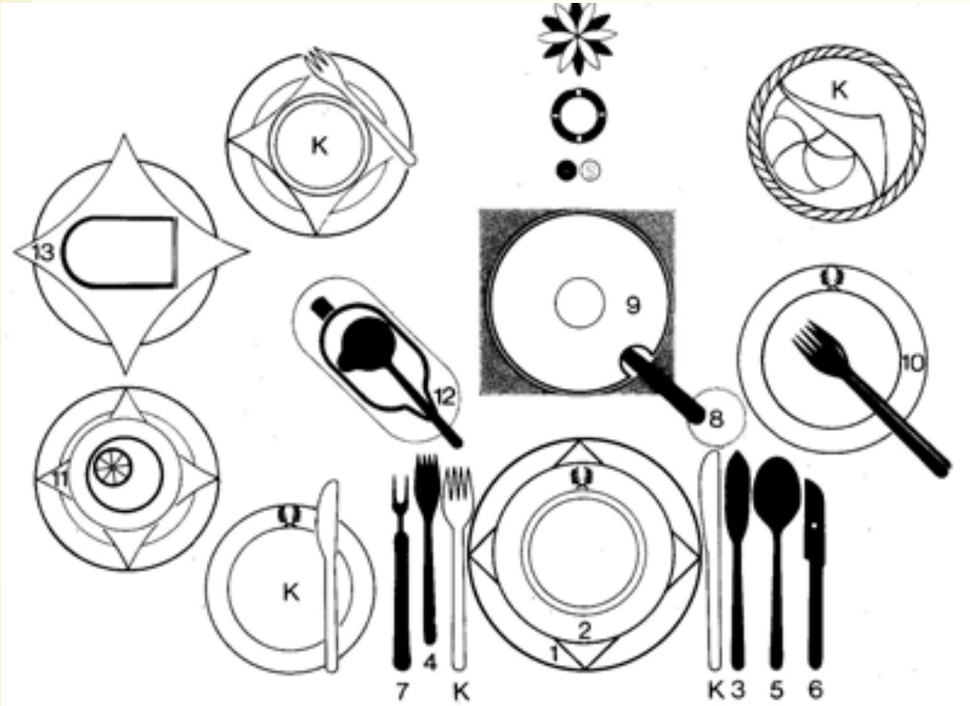
Iš pradžių rankomis nusukamos vėžio žnyplės, tada atskiriama priekinė žnyplių dalis nuo užpakalinių, ir specialiu spaustuku žnyplės sulaužomos, ištraukiama iš jų mėsa. Tada atskiriama uodega nuo vėžio kūno, nulupami žvynai ir ištraukiama mėsa. Todėl, serviruojant stalą, kiekvienam svečiui padedama speciali šakutė su dviem nedideliais riestais danteliais ir peiliukas žnyplių šarvams sutraiškyti.

Serviruojant stalą, būtina padėti specialią lėkštę vėžių kiautams bei kitoms nevalgomoms atliekoms dėti, taip pat ir dubenėlį su citrina parūgštintu vandeniu pirštams nusiplauti.

Prie vėžių dera siūlyti lengvus, sausus baltuosius vynus.

154 pav. Virti vėžiai

155 pav. Vėžių sriuba



156 pav. Stalo serviravimas vėžių patiekimui (K – Couvert serviruotė)

Stalas serviravimui reikia:

- padėklinės lėkštės su servetėle,
- sriubos lėkštės,
- žuvies peilio,
- žuvies šakutės,
- sriubos šaukšto,
- vėžių peilio,
- vėžių šakutės,
- baltojo vyno taurės,
- sriubos vazos,
- užkandžių lėkštės atliekoms su dviem šakutėm vėžiams įsidėti,
- indo pirštams nusiplauti,
- padažinės,
- lėkštutės baltai duonai.

3.10. LANGUSTŲ PATIEKIMAS

Langustas – didelis sūriųjų vandenų vėžiagyvis. Nors yra ir bežnyplių rūšių, maisto pramonėje populiariausi langustai, turintys dvi dideles žnyples, kaip omarai.

Langustų mėsa yra standi ir sultinga, baltos spalvos ir truputėlį saldi. Juos ruošti galima įvairiai: virti sriuboje, įkepti į pyragą, įvynioti į suktinukus, pakaitinti svieste, virti vandenyje arba garuose, kepti grilyje. Dažnai patiekiami su įvairiais padažais.

Patiekiant langustus, stalas serviruojamas seklia lėkšte, žuvies įrankiais, lėkštute atliekoms sudėti.

Prie langustų dera siūlyti lengvus, sausus baltuosius vynus.

157 pav. Bežnyplis langustas

158 pav. Langustai paruošti kepti

159 pav. Paruoštas langustas

160 pav. Įrankiai reikalingi valgyti langustą

161 pav. Stalo serviravimas langusto patiekimui

Stalas serviravimuio reikalinga:

- karštų patiekalų lėkštė,
- didysis žuvies peilis,
- didžioji žuvies šakutė,
- omarų šakutė,
- omarų žnyplės,
- taurė baltajam vynui,
- indas pirštams nusiplauti,
- užkandžių lėkštė atliekoms,
- bendro naudojimo indas langustui,
- padažinė.

3.11 KRABŲ PATIEKIMAS

Krabas – karališka jūrų gėrybė. Jo kūnas apvalus, jis neturi uodegos.

Krabų mėsos, kurią galima valgyti, yra ne tiek jau ir daug – ji sudaro maždaug ketvirtadalį viso krabo svorio. Valgomos mėsos galima rasti žnyplėse ir kojose.

Stalas serviruojamas seklia lėkšte, žuvies įrankiais, omarų šakute. Taip pat būtina padėti indelį su citrina parūgštintu vandeniu pirštams nusiplauti bei lėkštutę atliekoms.

162 pav. Paruoštas krabas

163 pav. Krabų kojos

164 pav. Stalo serviravimas krabų patiekimui

Stalas serviravimui reikalinga:

- karštų patiekalų lėkštė,
- didysis žuvies peilis,
- didžioji žuvies šakutė,
- omarų šakutė,
- taurė gėrimui,
- indas pirštams nusiplauti,
- užkandžių lėkštė atliekoms,
- bendro naudojimo indas krabui,
- padažinė

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Išvardinkite pagrindines krevečių rūšis.
2. Kaip patiekiami omarai ir langustai? Kuo jie skiriasi?
3. Kaip serviruojamas stalas omarų ir langustų patiekimui?
4. Kaip serviruojamas stalas krabų patiekimui?
5. Kokių specialių įrankių reikia serviruojant stalą vėžių patiekimui?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

Įvardinkite paveikslėlyje pateiktą patiekalą ir jam valgyti reikalingus įrankius

3.12. SRAIGIŲ PATIEKIMAS

Yra žinoma daug ir įvairių patiekalų iš sraigių. Dauguma sraigių patiekalų gaminami aštrūs. Pagrindinės valgomos yra dvi sraigių rūšys: vynuoginė sraigė ir achat sraigė, atvežta iš Azijos. Vynuoginių sraigių mėsa turi ne tik puikių skonio savybių, bet dėl didelio kiekio lengvai pasisavinamų baltymų, vitaminų ir mikroelementų yra itin naudinga, nes organizmui daro stimuliuojančią įtaką.

Labiausiai paplitęs sraigių ruošimo būdas – tai sraigės burgundiškai. Sraigės ruošiamos savo kiaute su sviestu, išsuktu su svogūnais ir česnakais, petražolėmis, citrinos sultimis, druska bei pipirais. Jos gaminamos specialioje keptuvėlėje sraigėms. Taip pagamintos sraigės patiekiamos tame inde, kur gamintos.

165 pav. Žnyplėmis suimamas sraigės kiautas ir laikomas kiauryme į viršų. Sraigė iš kiauto išimama žnyplėmis ir tuoj pat valgoma, po to iš kiauto išsiurbiamas prieskoninis sviestas.

166 pav. Sraigės kiautas laikomas žnyplėmis, o sraigių šakute išimama sraigė

Sviestu galima pašlakstyti prancūziško batono arba paprastos baltos duonos riekelę. Taip pat galima sraigės minkštimą padėti į lėkštę, palaistyti prieskoniniu sviestu iš kiauto ir suvalgyti sraigę šaukštu.

Kitas patiekimo būdas- specialiose molinėse keptuvėlėse. Čia sraigės ruošiamos be kiautukų. Toks sraigių patiekalas taip pat valgomas tiesiai iš keptuvėlės. Tokiu atveju, stalą reikia serviruoti taip: kavos šaukštelis dedamas dešinėje, o sraigių šakutė - kairėje.

167 pav. Sraigės specialioje molinėje keptuvėlėje

Taip pat gali būti ruošiamos sraigės, apvoliotos džiūvėsėliuose ar miltuose, ir kepamos riebaluose. Taip pagamintos sraigės patiekiamos karštų patiekalų lėkštėje ir valgomos su didžiaisiais įrankiais.

Prie sraigių patiekalų dera siūlyti lengvo rūgštoko baltojo vyno, švelnaus sauso raudonojo vyno. Jei sraigių patiekalas aštrus, tai galima pasiūlyti stipraus alaus.

168 pav. Sraigės be kiautelių, valgomos arbatiniu šaukšteliu

169 pav. Sraigė paimta žnyplėmis

170 pav. Sraigės su kiautais

171 pav. Sraigės su kiautais molinėje keptuvėje

172 pav. Sraigės be kiautuko

173 pav. Sraigių be kiautuko patiekalas

174 pav. Sraigės be kiautuko molinėje keptuvėleje

3.13. VARLIŲ ŠLAUNELIŲ PATIEKIMAS

Varlių šlaunelės – tai vienas iš žinomų prancūzų delikatesų. Naudojamos žaliųjų vandens varlių ir didžiųjų varlių šlaunelės, nuo jų nulupus odą.

Varlių šlaunelės atskiriamos nuo kūno ir gali būti kepamos orkaitėje, keptuvėje taip pat gali būti verdamos.

Jos valgomos rankomis. Šakute ir peiliu paimti švelnią mėsą labai sunku. Šlaunelės nuplėšiamos viena nuo kitos ir paeiliui suvalgomos. Varlės šlaunelė imama į ranką ir apgraužiama.

175 pav. Šlaunelės paėmimas į ranką

Patiekiant varlių šlauneles, stalas serviruojamas seklia lėkšte, didžiaisiais įrankiais. Taip pat būtina padėti dubenėlį su citrina parūgštintu vandeniu pirštams nusiplauti.

Prie varlių šlaunelių dera siūlyti lengvą rūgštoką baltąjį vyną, taip pat galima pasiūlyti švelnaus sauso raudonojo vyno.

176 pav.
Troškintos varlių šlaunelės

177 pav.
Džiūvėsėliuose apvoliotos ir keptos varlių šlaunelės

178 pav.
Keptos varlių šlaunelės

179 pav. Patiektos varlių šlaunelės

180 pav. Stalo serviravimas varlių šlaunelėms patiekti

Stalas serviruotas:

- karštų patiekalų lėkšte,
- didžiaisiais įrankiais,
- duonine lėkštute,
- lėkštute atliekoms,
- taure gėrimui,
- dubenėliu su vandeniu ir citrina pirštams nuskalauti.

3.14. FONDIU

Manoma, kad fondiu atsirado Šveicarijoje. Prancūziškas žodis „fondre“ reiškia „ištirpti“. Tai puikus būdas suburti draugus, ir tai- smagi pramoga.

Fondiu indai gaminami iš molio, vario, nerūdijančio plieno, spalvoto emalio. Jie labai patrauklūs. Fondiu rinkinį sudaro: puodynė, ilgakotės šalutės, stovas ir kaitinimo elementas. Rinkinys papildomas įvairiais indeliais, kurie skirti garnyrams ar padažams, priklauso nuo fondiu tipo.

Stalas serviruojamas didžiaisiais įrankiais, fondiu lėkšte (su pertvarėlėmis). Jos neturint, dedama karštų patiekalų ar užkandžių lėkštė. Taip pat dedama fondiu šakutė bei taurė. Šakutės skirtingų spalvų galiukais, todėl kiekvienas svečias pasirenka tokią, kokia jam patinka.

181 pav. Varinis fondiu rinkinys

182 pav. Ketaus fondiu rinkinys

183 pav. Stalas serviruotas fondiu patiekimui

184 pav. Fondiu rinkinys

3.14.1. Sūrio fondiu

Yra labai daug sūrio fondiu rūšių - nuo klasikinio (kai naudojami šveicariški sūriai) iki tokio, kai naudojami ne tik sūriai, bet ir kitos sudedamosios dalys.

185 pav. Sūrio pjaustymas fondiu

186 pav. Duonos paruošimas fondiu

Mirkyti paruoštame sūrio fondiu galima prancūziško batono gabaliukus, duonos kubelius, apkeptus svieste su trupučiu kario miltelių, skrudintos juodos duonos kubelius, šviežias daržoves, keptos mėsos gabalėlius ir t.t.

Tradicinio sūrio fondiu receptas.

Ingredientai:

- česnako skiltelė
- 150 ml sauso baltojo vyno
- šaukštelis citrinos sulčių
- 275 g tarkuoto ementalio sūrio
- 275 g tarkuoto grijero sūrio
- šaukštas kukurūzų miltų
- 3 šaukštai vyšnių degtinės
- žiupsnelis baltųjų pipirų
- žiupsnelis maltų muskatų riešutų
- žiupsnelis paprikos

Gaminimo eiga:

Fondiu indo vidus ištrinamas česnako skiltele. Į indą supilamas vynas bei citrinos sultys ir kaitinama ant mažos ugnies. Pamažu suberiamas tarkuotas sūris ir maišoma aštuoniuke, kol visas sūris išsilydys. Kai mišinys pradeda burbuliuoti, į indą supilamas išplaktas kukurūzų miltų ir vyšnių degtinės mišinys. Kaitinama dar 2-3 minutes, pagal skonį pridedama pipirų, muskato riešutų ir paprikos. Patiekiama su prancūziškos duonos kubeliais.

Prie sūrio fondiu dera siūlyti sausą baltąjį vyną, karštą arbatą arba Pilzeno alų.

3.14.2. Burgundiškas fondiu

Iš visų fondiu rūšių tarp mėgėjų populiariausias yra burgundiškas fondiu.

Burgundišku fondiu vadinamas fondiu kai mėsos ar žuvies gabalėliai kepami karštame aliejuje ar sultinyje.

Manoma, kad šis fondiu atsirado Prancūzijoje, Burgundijos regione. Jam būdingi indai - ketaus, vario ar nerūdijančio plieno puodynės. Naudojama tik aukščiausios kokybės mėsa. Mėsos ar žuvies gabalėlis pasmeigiamas ant šakutės ir nardinamas į verdantį aliejų ar sultinį.

Nerekomenduojama gabalėlių glausti prie puodynės dugno, nes jie gali prisvilti. Taip pat nerekomenduojama vienu metu nardinti daug mėsos ar žuvies gabalėlių, nes tada nukris aliejaus temperatūra ir jie sunkiau keps bei praras dalį skonio. Iškepę gabalėliai nardinami į padažą. Paprastai prie tokio fondiu siūlomi 3 – 4 padažai.

187 pav. Mėsos gabaliuko nardinimas į aliejų

Tradicinio burgundiško fondiu receptas

Ingredientai:
- 560 g jautienos išpjovos
- aliejaus

Gaminimo eiga:

Jautiena supjaustoma mažais gabalėliais. Įkaitinamas aliejus. Fondiu indas pastatomas ant stalo, aliejaus temperatūrą palaiko kaitinimo šaltinis. Jautienos kubeliai sudedami į atskiras lėkštes. Tada kiekvienas svečias fondiu šakute ima ir pagal savo skonį kepa mėsą karštame aliejuje. Siūlomi padažai: agurkų ir grietinės, žaliųjų pipirų ir agurkėlių, kiniškas. Patiekiama su keptomis bulvėmis, įdarytomis alyvuogėmis ir prancūziška duona.

Agurkų ir grietinės padažas

Ingredientai:
- 0,5 agurko
- 150 ml grietinės
- 4 šaukštai majonezo
- druskos ir pipirų
- keli lašai citrinos sulčių
- šaukštas pjaustytų česnako laiškų.

Gaminimo eiga:

Agurko odelė nuskutama, ir jis supjaustomas kubeliais. Likę komponentai sumaišomi dubenėlyje, sudedami agurko kubeliai. Patiekiamas atšaldytas.

188 pav. Agurkų ir grietinės padažas

Kiniškas padažas

Ingredientai:
- 1 raudonasis pipiras
- 1 mažas svogūnas
- 2 šaukštai aliejaus
- 200 ml vištienos sultinio
- 150 ml ananasų sulčių
- 0,5 šaukštelio sojų padažo
- 2 smulkintos galvutės imbiero
- 100 g konservuotų kukurūzų
- 1 šaukštas kukurūzų miltų
- 2 šaukštai vandens.

Gaminimo eiga:
Supjaustomas pipiras ir svogūnas, pakepinama aliejuje, kol suminkštės. Sudedami likę produktai, išskyrus vandenį ir kukurūzų miltus, ir lėtai verdama apie 10 minučių. Sumaišomas vanduo su miltais ir maišant supilama į padažą. Patiekiamas karštas.

189 pav. Kiniškas padažas

Žaliųjų pipirų ir agurkėlių padažas

Ingredientai:
- 1 smulkintas svogūnas
- 2 smulkinti žalieji pipirai
- 4 riekelėmis supjaustyti didesni agurkėliai
- 25 g sviesto
- 4 šaukštai vandens
- 0,25 šaukštelio čilės padažo
- druskos ir pipirų

Gaminimo eiga:
Svieste pakepinamas svogūnas, žalieji pipirai ir agurkėliai. Sudedami likę produktai, užvirinama ir verdama apie 10 min. Patiekiamas karštas.

190 pav. Žaliųjų pipirų ir agurkėlių padažas

191 pav. Burgundiškas fondiu

3.14.3. Šokolado fondiu

Šokolado fondiu tinka kiekvienam saldumynų mėgėjui, norinčiam paskanauti skanaus šokolado. Fondiu gaminimui reikalinga mažesnės talpos, minimalaus kaitinimo puodynė.

192 pav. Tirpinamas šokoladas

Ingredientai:

- Įvairių vaisių: kivi griežinėlių, ananasų, obuolių, kriaušių kubelių, apelsino skiltelių, braškių, bananų griežinėlių ir kitokių vaisių.
- Džiovintų vaisių, sausainių, vaflių, zefyrų ir pan.
- 200 g pieninio šokolado,
- 200 g juodojo šokolado,
- 250 g grietinėlės 35 proc. riebumo,
- 20 g sviesto,
- vanilinio cukraus.

Gaminimo eiga:

Fondiu inde pakaitinama grietinėlė, sudedamas smulkintas šokoladas, sviestas ir maišoma kol ištirps. Tada įberiama vanilinio cukraus.

Svečias fondiu šakute pasmeigia norimą vaisių ir dažo į fondiu.

Prie šokolado fondiu netinka joks vynas, nebent galima pasiūlyti pusiau saldaus šampano.

193 pav. Šokolado fondiu

3.14.4. Kiniškas fondiu

Gaminant kinišką fondiu, vietoj aliejaus puodynėj verda sultinys, todėl mėsa gaminama truputį ilgiau. Pats žinomiausias kiniškas fondiu - Huo Guo pažodžiui reiškia „ugnis“ (Huo) ir „puodas“ (Guo). Sakoma, kad Kinijoje yra tiek fondiu rūšių, kiek yra regionų. Gaminat šį fondiu, reikalinga wok keptuvė. Joje verdamas aštrus sultinys, kuriame būna sudėti visi ingredientai.

194 pav. Specialus sietelis - kiniško fondiu įrankis

Šis patiekalas leidžia valgyti, ką tik norite. Galima rinktis tokius, kokie ingredientai verdami sultinyje. Galima ruošti tiek mėsos, tiek žuvies ar jūros gėrybių fondiu. Tačiau Huo Guo nebus tobulas be šaldytos sojų varškės – tofu (ji naudojama šaldyta, kad sultinyje nesuminkštėtų), plonų bulvių riekelių ir makaronų.

195 pav. Kinietiškas fondiu

196 pav. Kinietiškas fondiu

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kaip gali būti patiekiamos sraigės? Kuo skirsis stalo serviravimas?
2. Kaip patiekiamos varlių šlaunelės? Kokie dera gėrimai?
3. Kokius patiekalus patiekiant dedamas dubenėlis su vandeniu ir citrina pirštams nuskalauti?
4. Kas yra fondiu? Kokios pagrindinės fondiu rūšys?
5. Kuo kiniškas fondiu skiriasi nuo burgundiško fondiu?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Parašykite, koks specialusis patiekalas yra pavaizduotas paveikslėliuose, bei nubraižykite jo serviravimo schemą.

2. Užduotis

Sujunkite paveikslėlį su jam tinkamu pavadinimu.

Kinietiškas fondiu; Šokolado fondiu; Burgundiškas fondiu; Sūrio fondiu

3. Užduotis
Įvardinkite paveikslėlyje pateiktą patiekalą ir įrankius, reikalingus jį valgyti.

4. DARBAS PRIE SVEČIO STALO

Aukščiausios klasės restoranuose, svečiui pageidaujant, patiekalai gali būti ruošiami jam matant. Padavėjas svečio akivaizdoje patiekalus pjausto porcijomis, nulupa odelę, mėsą atskiria nuo kaulų, flambiruoja patiekalus (užpila alkoholiu ir uždega arba užpila degančiu alkoholiu), marinuoja, gamina salotas, ruošia įvairių rūšių kavą. Padavėjui, dirbančiam prie svečio stalo, keliami trys pagrindiniai reikalavimai: dirbti privalo švariai, tvarkingai ir greitai, nes svečias stebi jo darbą. Dirbdamas padavėjas turi demonstruoti tikrą aptarnavimo meną.

Dirbant prie svečio, stalo reikia laikytis šių taisyklių:

- Labai svarbu gerai pasiruošti darbo vietą ant pristatomo staliuko.
- Būtinai reikia turėti keletą specialių prietaisų patiekalų bei garnyrų šilumai palaikyti.
- Dirbdamas padavėjas turi stovėti atsigręžęs veidu į svečią.
- Dirbant prie svečio stalo, reikia laikytis angliško patiekalų patiekimo metodo.
- Iš virtuvės atneštas patiekalas didlėkštėje svečiui rodomas iš kairės pusės.
- Pjaustyti porcijomis reikalingas specialius pjaustymo peilis.
- Negalima mėsos pjaustyti ant sidabrinių ar geležinių padėklų.
- Mėsa visada pjaustoma skersai arba įstrižai skaidulų.
- Negalima smeigti šakutės į mažai iškeptą mėsos gabalą, nes išbėgs mėsos sultys.
- Išbėgusios mėsos sultys būtinai užpilamos ant supjaustytos mėsos.
- Mėsą reikia pjaustyti taip, kad jos gabaliukus vėl būtų galima sudėti į pirmykštę formą.
- Pjaustant mėsą, pirmiausia patiekiama krūtinėlė.
- Žuvį galima pjaustyti ir ant padėklo.
- Visi karšti patiekalai patiekiami pašildytose karštų patiekalų lėkštėse

4.1. MĖSOS PORCIJAVIMAS

Mėsą pjaustyti gali tik įgudęs meistras. Kad tai puikiai atliktų, jis turi gerai išmanyti anatomiją, žinoti, kur ir kokie yra kaulai, sąnariai, kokia kryptimi išsidėsčiusios mėsos skaidulos.

Svarbiausia ir pagrindinė taisyklė – visuomet pjaunama skersai arba įstrižai skaidulų, tik ne išilgai.

Darbui reikia pasiruošti:

- Pjaustymo lentą su nubėgimo grioveliais ir išskaptuota duobute sultims

subėgti;

- Pjaustymo įrankius: peilį ir šakutę (peilis turi būti labai aštrus);
- Du prietaisus šilumai palaikyti: jie dedami ant pagalbinio staliuko, o ant jų – pagrindinis patiekalas ir garnyras, kad neatvėstų;
- Įrankius patiekalui įdėti: didįjį šaukštą ir šakutę, užkandžių lėkštę panaudotiems įrankiams sudėti;
- Medžiaginę servetėlę;
- Padažinę padažui, kuris buvo pagamintas virtuvėje;
- Pašildytą seklią lėkštę porcionuotai mėsai įsidėti.

197 pav. Pjaustymo įrankiai

198 pav. Vėžimėlis su šaldymo prietaisu

4.2. MARINAVIMAS

Dauguma marinuotų šaltųjų patiekalų atnešami tiesiai iš virtuvės, tačiau, svečiui pageidaujant, marinatas gali būti pagamintas ir prie svečio stalo. Prie svečio stalo marinuojama mėsa, salotos, vaisiai.

4.2.1. Salotų marinavimas

199 pav. Marinuotos salotos

Ingredientai:

- Stiklinio dubenėlio ar gilios lėkštės marinatui ar padažui maišyti;
- Įrankių salotoms įdėti – didžiojo šaukšto ir didžiosios šakutės;
- Užkandžių lėkštės panaudotiems įrankiams padėti;
- Produktų marinatui ar padažui paruošti;
- Indelių su prieskoniais ir žalumynais;
- Majonezo, grietinės, jogurto;
- Užkandžių lėkščių, salotinių bei polėkščių;
- Acto, aliejaus;

Gaminimo eiga:

Jei patiekiamos lapinės salotos, tai aliejaus ir acto marinatas toks: 1 dalis acto, 2 dalys aliejaus, prieskonių.

Jei patiekiamos daržovių salotos, tai marinatas – 1 dalis acto, 1 dalis aliejaus, prieskonių.

Jei ruošiamas grietinės užpilas, tai: 1 dalis citrinos sulčių, 4 dalys grietinės, pipirų, druskos, prieskonių, žalumynų.

Jei ruošiamas jogurto užpilas, tai: 1 dalis citrinos ar apelsino sulčių, 4 dalys jogurto, druskos ar cukraus.

200 pav. Lapinės salotos

4.2.2. Krevečių, omarų, krabų kokteilis

Šis patiekalas skiriamas prie šaltų užkandžių.

Ingredientai:
- Padėklines lėkštes;
- Vazeles ar užkandžių lėkštes užkandžiui patiekti.

Gaminimo eiga:
- Krevečių, krabų ir omarų mėsa marinuojama apšlakstant citrinos sultimis;
- Apšlakstyta mėsa išmaišoma ir paliekama marinuotis;
- Majonezas sumaišomas su pomidorų padažu, trupučiu citrinos sulčių ir prieskoniais;
- Salotų lapai apšlakstomi citrinos sultimis ir gerai išmaišomi.
- Į vazelę ar užkandžių lėkštę dedamos salotos, ant jų- krevečių, krabų ir omarų mėsa.

4.2.3. Totoriškas bifšteksas

Darbui reikia pasiruošti:
- Dubenėlį marinatui maišyti;
- Užkandžių lėkštę naudotiems įrankiams sudėti;
- Užkandžių lėkštę paruoštai mėsai įdėti svečiui paragauti;
- Įrankius – 2 šakutes ar šaukštą;
- Indelius su prieskoniais;
- Seklias lėkštes;
- Užkandžių įrankius;
- Dubenėlius su salotomis;
- Produktus bifšteksui.

Ingredientai:
- 150 g maltos jautienos filė;
- Alyvų aliejaus;
- 1 kiaušinio trynio (tik svečiui prašant);
- Smulkiai kapotų svogūnų;
- Smulkintų petražolių;
- Susmulkintų marinuotų agurkėlių;
- Ančiuvių pastos;
- Ankštinių pipirų;
- Garstyčių;
- Pomidorų padažo;
- Vorčesterio padažo;
- Tabasco;
- Pipirų, druskos;
- Trupučio citrinos sulčių;
- 10 ml konjako, viskio ar kalvadoso.

201 pav. Totoriškas bifšteksas su kiaušinio tryniu

Gaminimo eiga:
- Svečio paklausiama, kokio skonio bifštekso jis pageidauja: švelnaus, pikantiško ar aštraus;
- Dubenėlyje ruošiamas marinatas: žalias kiaušinio trynys išmaišomas su aliejumi ir prieskoniais;
- Sudedami visi svečio pageidaujami produktai (mėsa nededama) ir gerai išmaišoma;
- Dedama malta jautienos mėsa;
- Dviem šakutėm arba šaukštu ir šakute gerai išmaišoma;
- Bifšteksas turi būti tvirtos konsistencijos;
- Skonis švelninamas alaus puta arba konjaku;
- Duodama paragauti svečiui ir, jei reikia, dar dedama prieskonių;
- Masė formuojama į kepaliuką;
- Dedama į užkandžių lėkštę, patiekiama su pjaustytais svogūnų žiedais.
- Garnyrui tinka salotų lapai, kiaušiniai. Prie totoriško bifštekso paduodama balta ar juoda skrudinta duona su sviestu;
- Dera pasiūlyti svečiui alaus arba paprasto raudonojo vyno.

202 pav. Totoriškas bifšteksas be kiaušinio trynio

4.3. MĖSOS IR PAUKŠTIENOS PJAUSTYMAS

Mėsos iškepimo laipsniai:

1. Very rare – labai trumpai apkepta;
2. Rare – intensyviai raudona, kraujinga;
3. Medium – švelniai rožinė;
4. Well done – visiškai iškepusi.

4.3.1. Antrekoto pjaustymas porcijomis

Antrekotas – klasikinės prancūzų virtuvės patiekalas - jaučio mėsos gabalas, išpjautas tarp šonkaulių ir stuburo.

Darbo eiga:

- Iškeptas antrekotas atnešamas didlėkštėje ir parodomas svečiui;
- Kepsnys iš didlėkštės perkeliamas ant pjaustymo lentos: peilis kišamas po kepsniu ir, išlenkta šakutės puse prilaikant, perkeliamas. Šakutės smeigti negalima, kad neišbėgtų mėsos sultys;
- Kepsnys pjaustomas įstrižai mėsos raumens skaidulų 1,5 – 2 cm storio gabalais;
- Mėsos griežinėliai dedami atgal į didlėkštę arba į pašildytas seklias lėkštes;
- Išbėgusios mėsos sultys nuo pjaustymo lentos užpilamos ant mėsos.

203 pav. Viskas padedama ant pagalbinio staliuko

204 pav. Perkėlimas ant pjaustymo lentos

205 pav. Antrekoto pjaustymas

4.3.2. Šatobriano ir išpjovos pjaustymas porcijomis

Darbui reikia:

- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;

Tiek šatobriano, tiek išpjovos pjaustymo darbo eiga tokia pat, kaip ir pjaustant antrekotą:

- Iškeptas šatobrianas ar išpjova atnešama didlėkštėje ir parodomas svečiui;
- Šatobrianas ar išpjova iš didlėkštės perkeliamas ant pjaustymo lentos;
- Šatobrianas ar išpjova pjaustoma įstrižai mėsos raumens skaidulų 1,5 – 2 cm storio gabalais;

- Mėsos griežinėliai dedami atgal į didlėkštę arba į pašildytas seklias lėkštes;
- Išbėgusios mėsos sultys nuo pjaustymo lentos užpilamos ant mėsos.

206 pav. Šatobrianas seklioje lėkštėje

207 pav. Išpjova svečio lekštėje

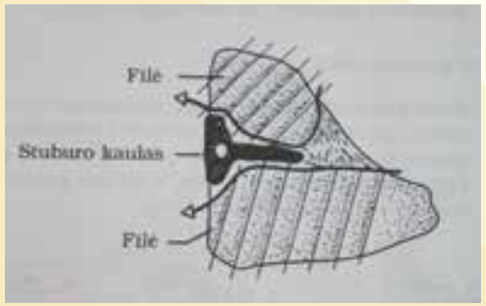
208 pav. Keptas šatobrianas

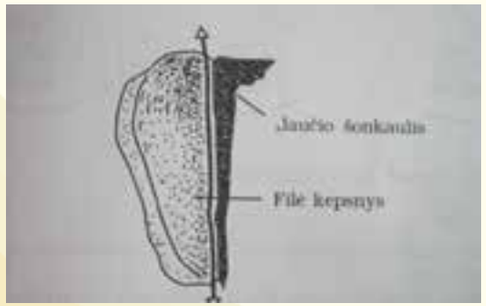
4.3.3. Filė kepsnio pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Šis kepsnys išpjaunamas iš nugaros su stuburo kaulu.

Darbo eiga:
- Šakute prilaikant kaulą, nuo abiejų kaulo pusių nuimama mėsa.
- Gaunami du mėsos gabalai.
- Mėsos gabalai pjaustomi įstrižai.
- Mėsa suskirstoma porcijomis, į lėkštę dedant po vieną griežinėlį iš abiejų filė gabalų.





4.3.4. Jautienos filė su šonkauliu pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:
- Prilaikant šonkaulį servetėle, nuo jo atskiriama mėsa;
- Mėsa supjaustoma kaip antrekotas.

209 pav. Kepta jautienos filė su šonkauliu

4.3.4. Jautienos filė su šonkauliais pjaustymas

Darbui reikia:

- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:

210 pav. 1. Nupjaunamas viršus

211 pav. 2. Įpjaunama pagal šonkaulius

212 pav. 3. Šakutę įsmeigus tarp dviejų viršutinių šonkaulių, iš išorės šonkaulių link horizontaliai pjaustomas griežinėlis po griežinėlio.

213 pav. 4. Peilis pakišamas po griežinėliu, iš viršaus prilaikoma šakute ir dedama į pašildytą plokščią lėkštę.

4.3.6. Rostbifo pjaustymas

Rostbifas – jautienos gabalas, išpjautas iš skerdienos keteros. Tai jautienos kepsnys, kurio vidus rausvas.

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Šaukšto padažui.

Darbo eiga:
- Mėsa padedama ant pjaustymo lentelės;
- Mėsa pjaustoma įstrižai, maždaug 1,5 – 2 cm storio griežinėliais;
- Supjaustyta mėsa dedama į pašildytas seklias lėkštes, užpilamas padažas, dekoruojama ir patiekiama svečiui.

214 pav. Mėsa pjaunama įstrižai

215 pav. Mėsa dedama į pašildyta lėkštę

4.3.7. Kiškio ir ėriuko nugarinės pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Šaukšto.

Darbo eiga:
- Iškepto kiškio ar ėriuko nugarinė atnešama didlėkštėje ar padėkle ir parodoma svečiui;
- Mėsa perkeliama nuo padėklo ant pjaustymo lentos;
- Šaukštu ir šakute mėsa atskiriama nuo kaulų. Šakutė įsmeigiama į stuburą, o šaukštu stumiamaisiais judesiais išilgai stuburo atskiriama filė nuo stuburkaulio;
- Taip pat atskiriama ir antroji filė pusė;
- Apvertus griaučius stuburu į apačią, prilaikant šaukštu, šakute atskiriama išpjova;
- Filė supjaustoma įstrižai raumenų skaidulų ir sudedama į pašildytą lėkštę.

216 pav. Iškepta nugarinė perkeliama ant pjaustymo lentos

217 pav. Nugarinės pjaustymas

4.3.8. Briedžio, stirnos, avienos, veršiuko nugarinės pjaustymas

218 pav. Avienos nugarinė perkeliama ant pjaustymo lentos

Darbui reikia:

- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Šaukšto.

Darbo eiga:

- Nugarinė atnešama ir parodoma svečiui;
- Perdedama iš didlėkštės ant pjaustymo lentos;
- Abipus stuburo kaulo vertikaliai padaromos dvi įpjovos;
- Šaukštu abi nugarinės stumiamaisiais judesiais atskiriamos nuo kaulo;
- Nugarinės mėsa perkeliama į didlėkštę ant šildymo prietaiso;
- Mėsa apverčiama ir nuo apatinės dalies nupjaunami filė;
- Šie keturi mėsos gabalai pjaustomi iš dešinės į kairę 2 cm storio griežinėliais;
- Į svečio lėkštę dedamas gabaliukas nugarinės ir gabaliukas išpjovos.

4.3.9. Kumpio pjaustymas

219 pav. Specialus stovas - laikiklis kumpiui pjaustyti

Kumpiui pjaustyti reikalingas specialus stovas – laikiklis. Kumpis tvirtinamas vidine puse į viršų. Jei stovo nėra, tai galima kaire ranka laikyti už kaulo popierine servetėle. Pirmiausia pjaustoma riekelėmis iki kaulo. Apvertus pjaustoma ta pačia tvarka. Jei mėsa be kaulo, tai pjaustoma skersai raumens.

Kumpis gali būti keptas, rūkytas, virtas.

Kumpiui pjaustyti reikalingas specialus stovas – laikiklis. Kumpis tvirtinamas vidine puse į viršų. Jei stovo nėra, tai galima kaire ranka laikyti už kaulo popierine servetėle. Pirmiausia pjaustoma riekelėmis iki kaulo. Apvertus pjaustoma ta pačia tvarka. Jei mėsa be kaulo, tai pjaustoma skersai raumens.

Kumpis gali būti keptas, rūkytas, virtas.

220 pav. Kumpis įtvirtinamas stove

221 pav. Pasiruošiama darbui svečio akivaizdoje

222 pav. Įpjaunama kumpio oda

223 pav. Nupjaunama kumpio oda

224 pav. Pjaustomas kumpis

225 pav. Kumpis pjaustomas labai plonai

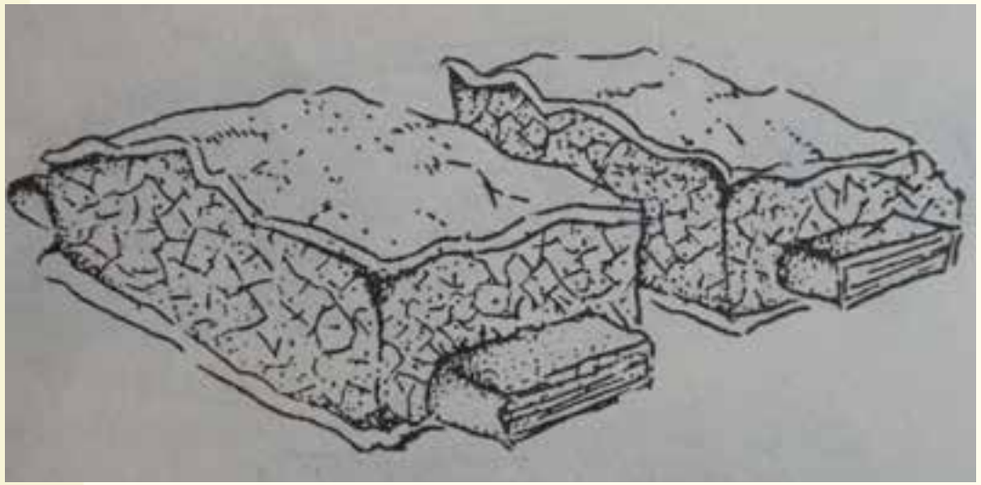
226 pav. Pjaustomas kumpis be kaulo

4.3.10. Liežuvio pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Liežuvis pjaustomas ant pjaustymo lentelės. Jis gali būti pjaustomas storomis arba plonomis riekelėmis.

4.3.11. Šoninės su šonkauliuku pjaustymas



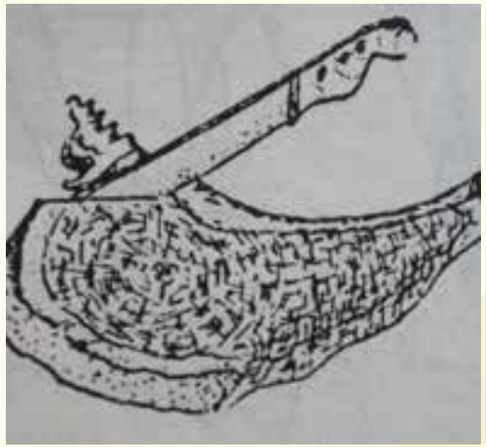
Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Šoninė su kauliukais pjaustoma, pasidėjus kauliukais į apačią. Pjaustoma tarp šonkaulių.

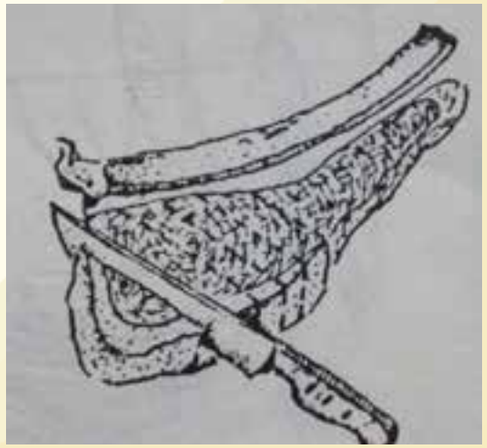
4.3.12. Karbonado pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:



227 pav. Pirmiausia peilio galu nupjaunamas kaulas



228 pav. Tada įstrižu pjūviu pjaustoma porcijomis

4.3.13. Stirnos, elnio, avino, ėriuko šlaunelės pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Medžiaginės servetėlės.

Darbo eiga:
- Kepsnys atnešamas didlėkštėje ir parodomas svečiui;
- Kepsnys iš didlėkštės perdedamas ant pjaustymo lentos;
- Kulšelė prilaikoma už kaulo kaire ranka medžiagine servetėle. Dešine ranka pjaustoma mėsa.
- Kai mėsa nupjaunama iš vienos pusės, šlaunelė apsukama ir mėsa pjaustoma iš kitos pusės.
- Reikia stengtis, kad griežinėliai būtų vienodo storio.
- Supjaustyta mėsa dedama į pašildytą seklią lėkštę.

Galimas ir kitas pjaustymo būdas:
- Mėsa paprastai atskiriama nuo kaulo ir dedama ant pjaustymo lentos;
- Atskirta mėsa pjaustoma skersai raumens skaidulų;
- Porcijomis supjaustyta mėsa dedama į pašildytas seklias lėkštes.

4.3.14. Kepto triušio pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Šaukšto.

Darbo eiga:
- Per sąnarį nuo kūno atskiriamos kojelės;
- Įstačius šaukštą tarp stuburo ir mėsos, vienu judesiu atskiriama mėsa nuo kaulų;
- Atskirta mėsa supjaustoma griežinėliais;
- Į pašildytą seklią lėkštę svečiui dedama po griežinėlį mėsos ir po vieną kojelę;
- Dedamas garnyras ir patiekiama svečiui.

Kepto įdaryto triušio pjaustymas:
- Keptas įdarytas triušis parodomas svečiui;

- Keptas įdarytas triušis dedamas ant pjaustymo lentelės.

229 pav. Pjaustomas griežinėliais

230 pav. Patiekiama svečiui

4.3.15. Kepto paršiuko pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:
- Paršiukas didlėkštėje parodomas svečiui iš kairės;
- Paršiukas perkeliamas ant pjaustymo lentelė;
- Prilaikant šakute dantukais į viršų, atskiriamas galinis kumpelis. Peiliu iš išorės daromas ištisinis pjūvis pagal jungiamąjį raumenį link stuburo iki sąnario;
- Prilaikant šakute, atpjautas kumpelis per sąnarį padalijamas į dvi dalis;
- Šakute dantukais į viršų prilaikomas stuburas prie priekinio kumpelio. Peiliu iš išorės kumpelis pjaunamas kartu su koja;
- Sukant peilį pagal jungiamąjį raumenį link galvos, įpjauti ne arčiau kaip 2-2,5 centimetrų iki aus;
- Pjaunama per sąnarį ir atskiriama nuo galvos;
- Kumpelis per sąnarį padalijamas į dvi dalis;
- Nugarinė pjaunama nuo galvos išilgai stuburo prie pat kaulo link užpakalinio kumpelio ir peiliu atstumiama nuo šonkaulių;
- Šakute dantukais į viršų tvirtai prilaikoma nugarinė ir atskiriama nuo šoninės;
- Atskirta nugarinė peiliu ir šakute perdedama ant pjaustymo lentos ir supjaustoma porcijomis;
- Šoninė atskiriama taip, kad matytųsi šonkauliai;
- Kiekvienas šonkaulis apipjaunamas iš abiejų pusių. Tada iš viršaus nupjaunamas nuo stuburo. Kaire ranka šonkaulį truputį kilstelėti, tada reikia lengvai truktelti ir išimti;
- Atskiriamas įdaras ir pjaustomas porcijomis;
- Kita paršelio pusė pjaustoma analogiškai.

4.3.16. Vištos pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:

231 pav. Paruoštas pagalbinis staliukas vištai pjaustyti

232 pav. Višta pakeliama virš didlėkštės ir palaikoma, kad išbėgtų kepant susidariusios sultys

233 pav. Višta dedama ant pjaustymo lentos

234 pav. Nulupama šlaunies oda.

235 pav. Per sanarį atskiriama blauzdelė nuo šlaunelės.

236 pav. Svečiui pageidaujant, iš blauzdelės išimamas kaulas. Per sąnarį atskiriama šlaunelė. Ji taip pat svečiui pageidaujant iškaulinama.

237 pav. Nupjaunamas sparnelis su dalimi krūtinėlės.

238 pav. Nupjaunamas sparnelio galas, jis niekada svečiui nepatiekiamas. Svečiui pageidaujant, gali būti patiekiama tik storiausia sparnelio dalis.

239 pav. Nulupama oda nuo krūtinėlės.

240 pav. Išilgai krūtinėlės labai plonai pjaustoma filė. Kuo ploniau tuo geriau.

241 pav. Kiekvienam svečiui į lėkštę dedama ta vištos dalis, kurios jis pageidauja

4.3.17. Mažų paukščių pjaustymas

242 pav. Kepta kurapka

Darbui reikia:

- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:

- Pirmiausia atskiriamos šlaunelės: šakutė įsmeigiama į šlaunelę ir nulupama šlaunies oda;
- Šlaunelė atsargiai atplėšiama;
- Apvertus ant kito šono, analogiškai atplėšiama kita šlaunelė;
- Po to paukštis tiesiog perpjaunamas per krūtinkaulį į dvi lygias dalis;
- Dedama į svečio lėkštę, garniruojama ir patiekiama.

4.3.18. Broilerio, fazano, kalakuto pjaustymas

Darbo eiga:

- Pirmiausia, kaip ir visiems kitiems paukščiams, atskiriamos šlaunelės, po to sparneliai su dalimi krūtinėlės.

243 pav. Atskiriamos šlaunelės

244 pav. Atskiriami sparneliai

- Šakutė įsmeigiama į šlaunelę ir nulupama šlaunelės oda;
- Atskiriama šlaunelė ir per sąnarį padalinama į dvi dalis;
- Tas pats atliekama su kita kalakuto šlaunele;
- Tada atskiriami sparneliai su dalimi krūtinėlės. Svečiui duodama tik storoji sparnelio dalis;
- Krūtinėlė pjaustoma išilgai labai plonomis juostelėmis.

245 pav. Krūtinėlė pjaustoma išilgai plonomis juostelėmis

4.3.19. Anties pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių.

Darbo eiga:
- Antis dedama ant šono ant pjaustymo lentos;
- Šakutė įsmeigiama į šlaunį ir peiliu nulupama šlaunies oda;
- Antis prispaudžiama peiliu ir šakute, atsargiai atskiriama šlaunelė;
- Šlaunelė per sąnarį perskiriama į dvi dalis;
- Antis apverčiama ant kito šono;
- Šakutė įsmeigiama į kitą šlaunį ir nulupama šlaunies oda;
- Atsargiai atplėšiama antra šlaunelė;
- Šlaunelė perskiriama į dvi dalis;
- Antis apverčiama ant nugaros;
- Šakutė įsmeigiama į tą vietą, kur anksčiau buvo šlaunelė, nupjaunami sparneliai kartu su dalimi krūtinėlės. Patiekiama tik storoji sparnelių dalis;
- Krūtinėlė supjaustoma plonomis išilginėmis juostomis.

246 pav. Kepta antis

247 pav. Kepta anties krūtinėlė atnešama prie pagalbinio staliuko

248 pav. Anties krūtinėlė perkeliama ant pjaustymo lentos

249 pav. Prispaudus šakute dantukais į viršų, pjaustoma anties krūtinėlė

250 pav. Supjaustyta anties krūtinėlė dedama į svčio lėkštę

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Išvardinkite pagrindines taisykles, kurių reikia laikytis, dirbant prie svečio stalo.
2. Ką reikia pasiruošti darbant prie svečio stalo?
3. Kas marinuojama svečio akivaizdoje?
4. Kaip ruošiamas totoriškas bifšteksas?
5. Išvardinkite angliškai mėsos iškepimo laipsnius.
6. Kaip pjaustomas antrekotas?
7. Kas yra šatobrianas?
8. Kaip pjaustoma kiškio nugarinė?
9. Kaip pjaustoma avienos nugarinė?
10. Kaip pjaustomas kumpis?
11. Kaip gali būti pjaustomas liežuvis?
12. Kaip pjaustoma višta?
13. Kaip pjaustomas keptas paršiukas?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Įvardinkite paveikslėliuose pateiktus patiekalus ir jų pjaustymo eigą:

4.4. LANGUSTŲ, OMARŲ IR KITŲ JŪROS GĖRYBIŲ PORCIJAVIMAS

4.4.1. Omaro pjaustymas

Darbui reikia:

- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Lėkštės atliekoms.

Darbo eiga:

- Omaras padedamas ant pjaustymo lentos;
- Atskiriamos žnyplės nuo liemens ties galva prie pirmojo sąnario;
- Per vidurį peiliu perpjaunamas liemuo;
- Omaras apverčiamas ant nugaros;
- Perpjaunama apatinė omaro dalis nuo vidurio iki uodegos plaukmens;
- Abi omaro pusės padedamos ant Lentos;
- Iš galvos dalies pašalinamos kremzlės;
- Pašalinamas skrandis ir tamsi žarna, einanti nuo galvos iki uodegos;
- Žnyplėmis perlaužiamos omaro galūnės;
- Išdarinėtas omaras patiekiamas svečiams.

251 pav. Omaras dedamas ant pjaustymo lentos

252 pav. Perpjaunamas omaro liemuo

253 pav. Žnyplėmis perlaužiamos omaro galunės

4.4.2. Langusto pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Lėkštės atliekoms.

Darbo eiga:
- Langustas padedamas ant pjaustymo lentos;
- Nupjaunamos galūnės iš vienos pusės;
- Nupjaunamos galūnės iš kitos pusės;
- Peiliu atskiriamas liemuo nuo uodegos;
- Liemuo perpjaunamas pusiau nuo vidurio link uodegos;
- Pilvelis pjaustomas žiedo pavidalo gabalėliais;
- Į lėkštę dedama keletas gabalėlių pilvelio, truputį liemens dalies mėsos ir po 1-2 langusto galūnes.

4.4.3. Krabo pjaustymas

Darbui reikia:
- Pjaustymo lentelės;
- Pjaustymo įrankių;
- Lėkštės atliekoms.

Darbo eiga:
- Nupjaunamos krabo žnyplės;
- Nupjaunamos likusios galūnės;
- Krabas apverčiamas ant nugaros;
- Perkeliamas pilvelio plaukmuo, palenktas po galvos-krūtinės dalimi, jis pašalinamas, nes kartus ir nevalgomas;
- Nuo kiauto atskiriama tvirta kremzlinė krūtinė ir ištraukiama;
- Pašalinamos dantytos žiaunos;
- Pusiau padalinama galvos-krūtinės dalis ir išimama mėsa;
- Kiekviena mėsos puselė supjaustoma vienodais gabalėliais;
- Supjaustyti mėsos gabalėliai sudedami į kiauto vidų;
- Specialiomis žnyplėmis perskeliamos krabo žnyplės;
- Išdarinėtas krabas perkeliamas į patiekimo indą arba dedamas į seklias lėkštes.

254 pav. Pjaustomas krabas

255 pav. Išdarinėtas krabas svečio lekštėje

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kaip pjaustomas omaras?
2. Kaip pjaustomas langustas?
3. Kaip pjaustomas krabas?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Parašykite paveikslėliuose pavaizduoto patiekalo pavadinimą ir jo pjaustymo eigą.

4.5. ŽUVIES PATIEKALŲ PJAUSTYMAS

Ant pagalbinio staliuko svečio akivaizdoje padavėjas supjausto žuvį, išima stuburo kaulą. Virtai žuviai nuimama oda. Žuvis pjaustoma tame inde, kuriame virė arba ant pašildytos seklios lėkštės.

Svečiui atnešamos žuvies porcijos su kaulais ir oda, o trapios žuvys: karpis, jūros plekšnė, atnešamos sveikos. Pagal tam tikrus žuvies požymius svečias gali įsitikinti, kad gavo pageidaujamą žuvį.

Lupti odelę ir atskirti nuo kaulų galima visas virtas žuvis: upėtakį, lašišą, plekšnę, uotą. Jos gali būti ir keptos.

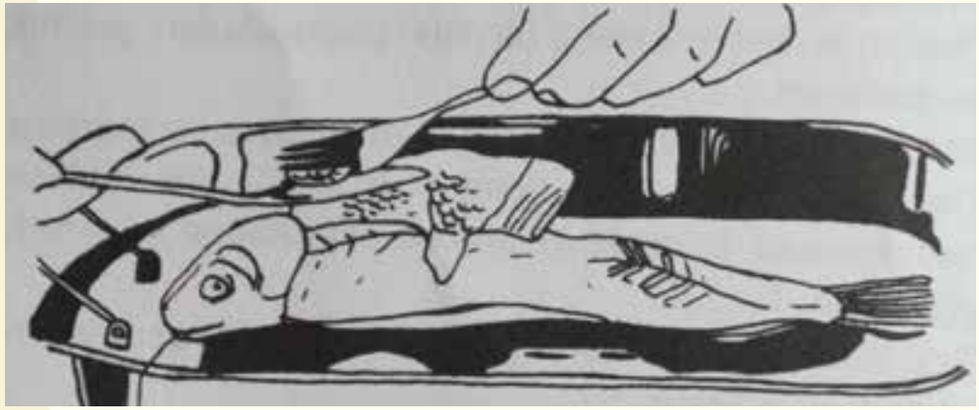
Norint teisingai paruošti žuvį, reikia išmanyti jos griaučių sandarą. Žuvį nulupti ir atskirti nuo kaulų reikia tik sidabriniais ar pasidabruotais įrankiais. Plienas gali pakenkti žuvies kvapui ir spalvai.

Darbui reikia pasiruošti:

- Indą su grotelėmis virtai žuviai;
- Padėklą keptai žuviai;
- Žuvies lupimo ir atskyrimo nuo kaulų įrankius: žuvies peilį ir šakutę;
- Šilumos palaikymo prietaisus;
- Indelį su dangeliu bulvėms;
- Įdėjimo įrankius: didįjį šaukštą ir žuvies šakutę;
- Užkandžių lėkštę atliekoms sudėti;
- Medžiaginę servetėlę;
- Padažinę;
- Pašildytas seklias lėkštes.

4.5.1. Upėtakio pjaustymas

256 pav. Nupjaunami upėtakio pelekai



257 pav. Nuimama oda

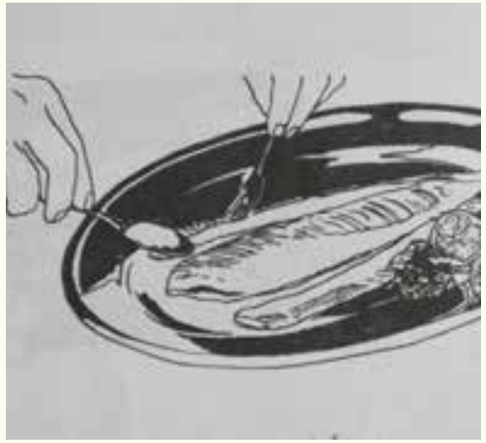
258 pav. Išilgai žuvies perpjaunama mėsa ir žuvies peiliu nuo stuburo dvi filė dalys - nuo nugaros iki vidurio ir nuo pilvo iki vidurio

259 pav. Šakute atsargiai išimamas stuburo kaulas

4.5.2. Kardžuvės pjaustymas

Darbo eiga:

- Žuvies peiliu nupjaunami pelekai;
- Nugara įpjaunama išilgai ir abi žuvies pusės atskiriamos nuo stuburo kaulo;
- Žuvies šakute, įsmeigus ją į uodegą ar į galvą, pakeliamas stuburo kaulas ir lieka abi žuvies pusės;
- Į pašildytą seklią lėkštę sudedamos abi žuvies pusės viena ant kitos, kad atrodytų kaip visa žuvis;
- Patiekiama su citrina ir šviežiomis bulvėmis.



260 pav. Nupjaunami pelekai

261 pav. Abi pusės atskiriamos nuo kaulo

262 pav. Išimamas stuburo kaulas

263 pav. Patiekiama su citrina ir bulvėmis

4.5.3. Virtos plekšnės pjaustymas

264 pav. Iš indo, kuriame virė plekšnė, iškeliamas įdėklas.

265 pav. Atsargiai pašalinamas stuburo kaulas

266 pav. Pašalinami smulkieji kaulai

267 pav. Gražiai šaukštu atskiriama filė

268 pav. Atskirta filė dedama į svečio lėkštę

4.5.4. Virtos lašišos ar lašišinio upėtakio pjaustymas

Pjaustant didelę žuvį, reikia pasižymėti atskiras porcijas ir serviravimo įrankiais jas paimti.

Darbo eiga:

- Išėmus nugaros peleką, aiškiai matyt, kur atsiskiria abi žuvies pusės;
- Oda įpjaunama nugaroje nuo galvos iki uodegos;
- Po to nuo viršaus žemyn nutraukiama oda;
- Nugaros ir pilvo filė skiria plona linija. Ši linija įpjaunama peiliu iki stuburo kaulo;
- Nuo nugaros iki išilginio šoninio pjūvio žuvis supjaustoma skersai į gabalus;
- Pilvo filė yra riebesnė ir turi nemažai kaulų;
- Supjausčius vieną pusę, žuvis apsukama, iš vidaus išimamas stuburo kaulas;
- Antroji žuvies pusė taip pat suskirstoma porcijomis.

4.5.5. Rūkytos lašišos pjaustymas

Norvegiška lašiša nestipriai pasūdoma ir atsargiai išrūkoma, kad išliktų jos švelnus skonis. Norvegiška lašiša švelniai rožinės spalvos, o kanadietiška- šiek tiek tamsesnė. Ji ilgiau laikoma sūryme ir ilgiau rūkoma. Prieš rūkymą lašiša perpjaunama į dvi dalis, nupjaunama galva ir uodega.

Darbo eiga:

- Puse lašišos dedama ant lentos ir ilgu siauru peiliu nulupama oda iš kairės į dešinę;
- Kadangi ploniausioje vietoje žuvis greičiausiai sudžiūsta, reikia pradėti pjaustyti ją nuo uodegos;
- Kaire ranka, medžiagine servetėle žuvis prilaikoma ir pjaustoma kuo ilgesnėmis, plačiomis, tačiau labai plonomis juostomis;
- Marinuota karališkoji lašiša pagal tradiciją pjaustoma šiek tiek storiau arba kubeliais. Jos pusės įtrinamos prieskonių mišiniu pagal receptą, išlikusį iš caro Nikolajaus II laikų;
- Garnyrui duodama balta duona, sviestas, citrinos skiltelės ir krienai su grietinėle. Reikia padėti pipirų malūnėlį.

4.5.6. Šalto rūkymo lašiša

Lašiša paprastai patiekiama nepjaustyta dideliame ovaliame padėkle, gražiai papuošta kiaušiniu, žalumynais ir kitais produktais.

Darbo eiga:

- Žuvis perpjaunama išilgai nuo galvos iki uodegos;
- Supjaustoma įstrižai porcijomis;
- Išdėliojama į lėkštes ir dedamas garnyras.

4.5.7. Karšto rūkymo lašiša

Kaulams išimti iš žuvies minkštimo naudojamos specialios žnyplės arba pincetas.

Žuvis padedama ant pjaustymo lentos. Nuimama nuo filė ją dengianti plona plėvelė. Pjaustyti pradedama nuo uodegos. Peilis laikomas horizontaliai. Pjaustoma labai plonais griežinėliais, kad persišviestų peilio ašmenys;

Supjaustyta lašiša dedama į serviravimo padėklą arba į lėkštes. Sudedamas garnyras ir užpilamas padažas.

4.5.8. Smulkios žuvies pjaustymas

Darbo eiga:

- Pirmiausia iš vienos pusės nupjaunami pelekai nuo filė kartu su pelekų kaulais, nuimama oda;
- Tas pats atliekama iš kitos pusės;
- Žuvis perpjaunama išilgai stuburo;
- Iš vienos pusės filė atskiriama nuo kaulo;
- Filė nuimama nuo kaulų ir padalinama į dvi vienodas dalis;
- Tas pats atliekama iš kitos stuburo pusės;
- Peiliu stuburas paspaudžiamas iš apačios ir horizontaliu judesiu atskiriamas nuo apatinės filė dalies;
- Žuvies filė sudedama į svečio lėkštę ir dedamas garnyras.

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Ką reikia pasiruošti, norint pjaustyti žuvį svečio akivaizdoje?
2. Kaip pjaustomas upėtakis?
3. Kaip pjaustoma virta plekšnė?
4. Kaip pjaustoma rūkyta lašiša?
5. Kaip pjaustoma smulki žuvis?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Įvardinkite paveikslėlyje pateiktą patiekalą bei aprašykite jo pjaustymo eigą:

4.6. ŠVIEŽIŲ VAISIŲ PJAUSTYMAS

Dažniausiai nulupami, pjaustomi ir patiekiami ananasai, bananai, obuoliai, kriaušės, kivi, greipfrutai ir melionai.

4.6.1. Ananaso paruošimas

- Pirmiausia ananasas parodomas svečiui.

269 pav. Ananasas dedamas ant pjaustymo lentos

270 pav. Nupjaunama ananaso viršunė su lapais

271 pav. Sukant vaisių apie savo ašį, nupjaunama žievė, paliekant kietus, sumedėjusius žievės taškelius

272 pav. Nupjaunamas ananaso pagrindas

273 pav. Laikant peilį įstrižai, išpjaunamos kietos, sumedėjusios ananaso dalys.

274 pav. Minkštime jų turi visai nelikti

275 pav. Ananasas supjaustomas vienodo storio griežinėliais

276 pav. Įsmeigus šakutę į griežinėlio šerdį, ji atsargiai išpjaunama

Ananasas gali būti pjaustomas ir taip:

- Pirmiausia parodomas svečiui.

277 pav. Nupjaunama viršutinė dalis

278 pav. Atpjaunamos dvi 1,5 cm pločio reikelės

279 pav. Ananaso dalis, kuri liko nesupjaustyta uždengiama nupjauta viršūne, kad nedžiūtų ir nesioksiduotų.

280 pav. Į atpjautos riekelės šerdį įsmeigiama vaisių šakutė

281 pav. Peiliu pagal laikrodžio rodyklę pjaunama žievė, o šakutė lėtai sukama į kitą pusę.

282 pav. Šerdis išpjaunama tokiu pačiu principu kaip ir nulupama žievė.

Supjaustytas ananasas patiekiamas svečiui.

4.6.2. Banano paruošimas

283 pav. Bananas dedamas ant pjaustymo lentelės

284 pav. Nupjaunami abu banano galai

285 pav. Nupjaunamas kitas galas

286 pav. Žievė įpjaunama išilgai abiejų pusių

287 pav. Įpjaunama kita pusė

288 pav. Šakutė perimama į dešinę ranką, o peilis į kairę. Peiliu prilaikomas bananas, kad apdorojant nekiltų į viršų.

289 pav. Vienas šakutės dantukas užkabinamas praduriant žievelę, tačiau atsargiai, nepaliečiant banano.

290 pav. Atsargiai sukama šakutė iš dešinės į kairę taip, kad žievė apsivyniotų aplink šakutę.

291 pav. Šakutė perimama į kairę ranką, o peilis į dešinę. Šakute prispaudžiama likusi apatinė žievė, o peiliu pjaustomas bananas įstrižai iki žievės.

292 pav. Bananas apverčiamas.

293 pav. Antroji žievės pusė nuimama kaip ir pirmoji.

Bananas patiekiamas svečiui. Galima užpilti konjaku ar likeriu ir uždegti.

Bananas desertui ar pusryčiams:

- Darbo eiga tokia pat, kaip ir aprašyta anksčiau iki viršutinės banano žievės nulupimo.
- Bananas supjaustomas įstrižai 0,5 cm storio riekelėmis.
- Banano riekelės patiekiamos deserto lėkštėje ar stiklinėje vazelėje. Patiekiant su apatine banano žieve, paduodama vaisių šakutė, o be žievės – vaisių šakutė ir šaukštelis.

4.6.3. Obuolio paruošimas

Obuolys parodomas svečiui

294 pav. Vaisius dedamas ant pjaustymo lentelės

295 pav. Nupjaunama viršutinė ir apatinė obuolio dalis

296 pav. Į vidų įsmeigiama šakutė

297 pav. Obuolys lupamas nuo viršaus žemyn. Šakutė sukama prieš laikrodžio rodyklę. Lupama odelė turi būti kuo plonesnė.

298 pav. Nuluptas obuolys perpjaunamas į keturias dalis (nuo viršaus žemyn)

299 pav. Prilaikant obuolio sėklyną šakute, jis pašalinamas pjūvių nuo viršaus žemyn

Jei vaisius didelis, jis padalijamas į dar mažesnius gabalėlius.
Patiekiamas svečiui.

4.6.4. Kriaušės paruošimas

Kriaušė parodama svečiui

300 pav. Kriaušė dedama ant pjaustymo lentelės

301 pav. Nupjaunama viršutinė ir apatinė dalis

302 pav. Kriaušė lupama nuo viršaus žemyn. Šakutė sukama prieš laikrodžio rodyklę. Nulupama odelė turi būti kuo plonesnė.

303 pav. Prilaikant kriaušės sėklyną šakute, jis pašalinamas pjūviu nuo viršaus žemyn.

304 pav. Nulupta kriaušė perpjaunama į keturias dalis (nuo viršaus žemyn)

Patiekiama svečiui.

4.6.5. Apelsino paruošimas

Apelsinas gali būti paruošiamas 2 būdais.

1 būdas:

Apelsinas parodomas svečiui.

305 pav. Apelsinas dedamas ant pjaustymo lentos

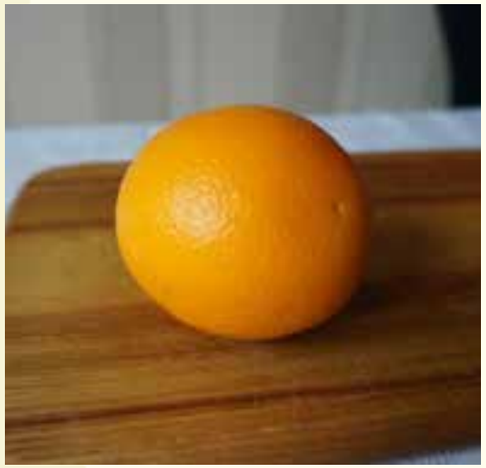
306 pav. Nupjaunami abu vaisiaus galai

307 pav. Vaisius prilaikomas šakute ir peiliu, nulupama žievė su baltąja jos dalimi

308 pav. Nuluptas vaisius

Supjaustytas apelsinas patiekiamas svečiui.

2 būdas naudojamas, kai apelsinas ruošiamas vaisių salotoms
Apelsinas parodomas svečiui.


309 pav. Apelsinas dedamas ant pjaustymo lentos

310 pav. Nupjaunamas vienas vaisiaus galas

311 pav. Nulupama apelsino žievelė kartu su baltąja dalimi.

312 pav. Apelsinai pjaustomi skiltelėmis, tik skiltelės pjaunamos be plėvelės.

Apelsinai gali būti patiekiami apšlakstyti apelsinų likeriu. Valgomi su vaisių šakute ir arbatos šaukšteliu.

4.6.6. Kivi paruošimas

Vaisius parodomas svečiui

313 pav. Vaisius dedamas ant pjaustymo lentelės

314 pav. Nupjaunami abu vaisių galai

315 pav. Vaisius prilaikomas šakute, o peiliu plonai nulupama žievė

316 pav. Nuluptas vaisius pjaustomas plonomis riekelėmis

Kivi gali būti patiekiamas natūralus arba ant vanilinių ar citrininių ledų.

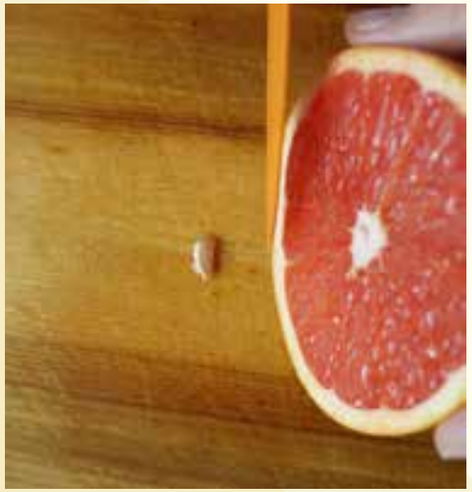
4.6.7. Greipfruto paruošimas

Jei greipfrutas skirtas išplėstiniams pusryčiams, tai ruošiamas virtuvėje, jei desertui – tai ruošiamas prie svečio stalo.

Greipfrutas parodomas svečiui.

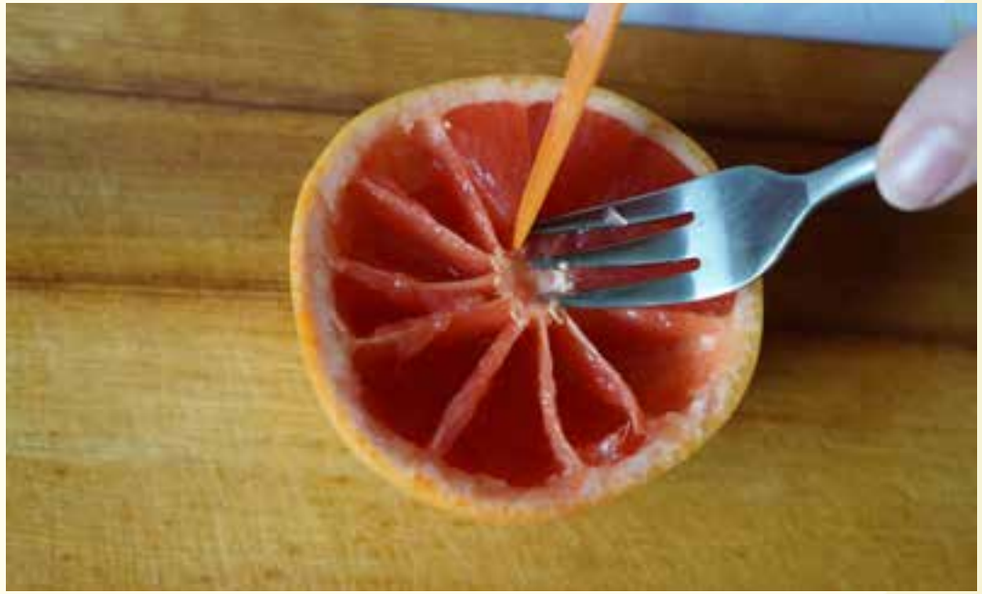
317 pav. Vaisius dedamas ant pjaustymo lentelės

318 pav. Perpjaunamas pusiau



319 pav. Perpjovus skersai išimamos sėklos

320 pav. Pjaunant greipfruto puselė prilaikoma šakute dantukais į viršų. Peiliu atskiriamas greipfruto minkštimas nuo rišamosios odelės. Pjaunama iš vidaus į išorę. Išėmus minkštimą, rišamoji odelė lieka prie žievės.



321 pav. Išėmus minkštimą, rišamoji odelė lieka prie žievės.

322 pav. Greipfrutas gali būti patiekiamas užpiltas desertiniu vynu. Puošiama kokteilių vyšnia ar šviežia braške. Valgoma vaisių šakute.

4.6.8. Meliono paruošimas

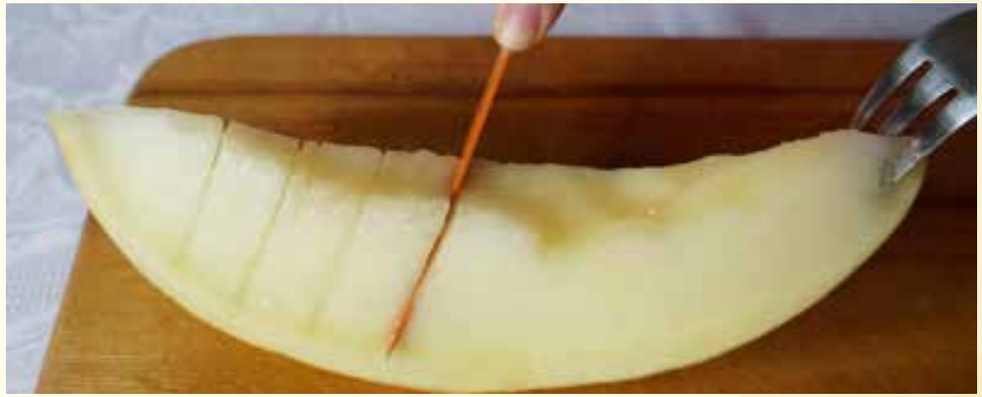
Melionas gali būti ruošiamas ir pjaustomas keliais būdais.
1 būdas:
Melionas parodomas svečiui.

323 pav. Dedamas ant pjaustymo lentelės

324 pav. Pjaunamas per pusę išilgai

325 pav. Šaukštu pašalinamas sėklynas

326 pav. Meliono pusė dar padalinama pusiau ar į keturias dalis.


327 pav. Įsmeigus šakutę į žievę, melionas prilaikomas, o peiliu vaisius pjaustomas skersai 1 cm storio gabalėliais stengiantis nepažeisti žievės.

Patiekiamas deserto lėkštėje. Gali būti puošiamas kokteilių vyšniomis. Atskirai rozetėje patiekiamas miltinis cukrus. Paduodami deserto įrankiai.

2 būdas:
- Melionas parodomas svečiui.
- Dedamas ant pjaustymo lentelės.
- Melionas perpjaunamas skersai per pusę.
- Šaukštu pašalinamas sėklynas.
- Vaisiaus minkštimas kaušeliu išgremžiamas nedideliais rutuliukais. Jie paliekami meliono viduje.
- Užpylus“ Portveinu“, patiekiama svečiui. Paduodama deserto šakutė ir arbatos šaukštelis.

4.6.9. Mango paruošimas

Vaisius parodomas svečiui.

328 pav. Vaisius dedamas ant pjaustymo lentelės

329 pav. Mangas pjaunamas išilgai kuo arčiau viduje esančio kauliuko.

330 pav. Tas pats daroma iš kitos kauliuko pusės

331 pav. Nupjaunamas mango minkštimas nuo likusių dviejų kauliuko pusių.

332 pav. Nepažeidžiant žievelės pjaustoma įstrižai viena kryptimi, po to - priešinga, gaunami taisyklingi rombai.

333 pav. Tas pats atliekama su nupjautomis mango puselėmis.
Kiekvienas taip supjaustytas gabaliukas išverčiamas.

334 pav. Tada atsargiai peiliu mango rombo formos gabaliukai nupjaunami tiesiai į lėkštę

Svečiui duodama vaisių šakutė

4.7. KAVOS RUOŠIMAS SVEČIO AKIVAIZDOJE

Airiška kava

Darbui reikia:
- 2-3 lėkščių, vienos- su servetėlė paruoštai kavai patiekti.
- Kavos taurės.
- Spiritinės lemputės su stoveliu.
- Kavos šaukštelio.
- Matavimo stiklinaitės.

Kavai paruošti reikia:
- 40 g airiškio viskio.
- 2 arbatinių šaukštelių rudojo cukraus.
- Paruoštos“ Moka“ kavos.
- Plaktos grietinėlės.

Darbo eiga:
- Uždegama spiritinė lemputė.
- Į taurę suberiama cukraus, įpilama viskio.
- Taurė paguldoma ant stovelio ir šildant sukama.
- Kai cukrus tampa tąsus, liepsna užgesinama, o taurė nuimama.
- Paruošta kava pilama į taurę, paliekant 1 cm iki krašto.
- Įdedama išplakta grietinėlė.
- Kava patiekiama ant polėkštės su servetėle. Šalia dedamas šaukštelis.

Kava Rudesheimer

Darbui reikia:
- Specialiaus molinio puodelio su lėkštele kavai patiekti.
- Spiritinės lemputės.
- Samtelio.
- Šaukštelio.
- Matavimo stiklinaitės.
- Cukraus žnyplių.

Kavai paruošti reikia:
- 3 gabalėlių gabalinio cukraus.
- 40 g brendžio.
- Moka kavos.
- 2 valgomų šaukštų grietinėlės, paskanintos vanile.
- Tarkuoto šokolado

Darbo eiga:
- Į puodelį įdedami cukraus gabalėliai.
- Į samtelį įpilama 40 g brendžio ir pakaitinama virš liepsnos.
- Karštas brendis supilamas į puodelį.
- Šaukšteliu sutrinamas cukrus. Paruošta Moka kava pilama į puodelį iki raudonos juostelės.
- Grietinėlė pilama labai atsargiai per apverstą šaukštą, kad nesusimaišytų kava.
- Ant viršaus užberiamas tarkuotas šokoladas.
- Kava patiekiama ant polėkštės, užtiestos servetėle. Šalia dedamas šaukštelis.

Kava Philosoph

Darbui reikia:
- Spiritinės lemputės,
- Samtelio,
- Puoduko,
- Matavimo stiklinaitės,
- Kavos šaukštelio,
- Šaukšto,
- Servetėlės,
- 3 lėkščių.

Kavai paruošti reikia:
- 40 g romo,
- 1 arbatinio šaukštelio vanilinio cukraus,
- Paruoštos“ Moka“ kavos,
- Plaktos grietinėlės.

Darbo eiga:
- Vanilinis cukrus supilamas į puoduką.
- Romas kaitinamas samtelyje virš liepsnos ir karštas supilamas į puodelį.
- Įpilama kava, išmaišoma.
- Šaukštas pašildomas ir juo ant kavos atsargiai uždedama plakta grietinėlė.
- Kava patiekiama moliniame puodelyje polėkštėje su servetėle. Šalia dedamas šaukštelis.

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kaip gali būti pjaustomas ananasas?
2. Kaip gali būti pjaustomas bananas?
3. Kaip pjaustoma kriaušė?
4. Kaip gali būti pjaustomas apelsinas?
5. Kaip gali būti pjaustomas melionas?
6. Kaip pjaustomas mangas?
7. Kaip gali būti pjaustomas greipfrutas?
8. Kaip ruošiama airiška kava?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Įvardinkite paveikslėliuose pavaizduotus vaisius ir jų pjaustymo eigą:

4.8. FLAMBIRAVIMAS

Flambiravimas – tai mėsos, žuvų bei saldžių patiekalų ir vaisių apipylimas nedideliu kiekiu alkoholio ir uždegimas. Dažniausiai naudojamas brendis ir konjakas, bet galima naudoti ir kitus alkoholinius gėrimus, kurie yra daugiau nei 40 °C stiprumo. Taip ruošiamas maistas įgyja kitokį skonį bei aromatą ir sudaromas efektingas reginys.

Kulinarinis terminas „flambė“ kilęs iš prancūzų kalbos žodžio flamber ir reiškia „degti“.

Flambiravimui reikalinga speciali įranga: flambiravimo vežimėliai, skirti patiekalus gaminti tiesiog salėje, svečių akivaizdoje.

Flambiruodamas padavėjas atskleidžia savo meistriškumą. Patyręs padavėjas maisto ruošimą gali paversti tikru šou ir svečiams suteikti džiaugsmo, stebint šį reginį. Jis yra dėmesio centre, todėl darbą privalo atlikti ramiai, užtikrintai ir švariai.

Yra du flambiravimo būdai:

- Atskirai uždegamas alkoholis ir juo apipilami produktai. Žydra liepsna greit užgęsta ir galima mėgautis nepakartojamu patiekalo skoniu.
- Patiekalas iš pradžių apipilamas stipriu alkoholiniu gėrimu ir tada uždegamas. Galima alkoholį pilti ne ant paties patiekalo, o aplink jį ratu.

Norint, kad susidarytų traški plutelė, prieš uždegant patiekalas apvoliojamas

cukraus pudroje (vaisiai, blyneliai) arba druskoje (mėsa). Flambiruoti galima lėkštėje, kurioje valgis patiekiamas (filė, šašlykas, mėsa ant iešmo, omletai), arba keptuvėje (mėsa, žuvis, saldieji patiekalai, vaisiai).

Darbo reikmenys:

- Flambiravimo vežimėlis,
- Keptuvė (geriausiai varinė, nes greitai įkaista) pasidabruotu ar alavuotu vidumi su ilga rankena (geriau metalinė, nikeliuoto plieno).
- Produktai, pagal standartinį receptą paskirstyti porcijomis dailiose stiklinėse vazelėse arba porceliano induose,
- Prieskoniai, padažai,
- Serviravimo įrankiai,
- Lėkščių šildytuvas,
- Alkoholiniai gėrimai, likeriai,
- Didelis metalinis padėklas,
- Metalinis samtelis arba puodelis su ilga rankena.
- Liepsnai uždegti patogiausia ir saugiausia naudoti ilgus laužo degtukus ar specialų degiklį. Jokiu būdu negalima naudoti žiebtuvėlio.
- Jei viską ketinama daryti svečių akivaizdoje (net ir kepti keptuvėje), reikia turėti spiritinę lemputę su stoveliu, ant kurios būtų galima pastatyti keptuvę. Rekomenduojama turėti ir metalinį dangtį, su kuriuo uždengus, galima užgesinti per stipriai įsiplieskusią liepsną.

Flambiravimo taisyklės:

- Kiekvienas į meniu įrašytas flambiruojamas patiekalas aprašomas pagal standartą.
- Produktai turi būti nurodyti tokia eile, kokia jie vartojami gaminant.
- Labai svarbu gerai sureguliuoti karštį. Pagal naudojamos energijos rūšį flambiravimo prietaisai skirstomi į:
- spiritinius - degant spiritui, išsiskiria daug suodžių ir specifinis kvapas, sunku tiksliai reguliuoti liepsną, ilgesnis gaminimo laikas;
- skystųjų dujų prietaisus - nėra kvapo, didelis karštis, liepsną lengva reguliuoti.

Prieš darbo pradžią būtina pasitikrinti, ar paruošti visi receptūroje nurodyti produktai, nes dirbant jau negalima pasitraukti, kad pasiimtum trūkstamą daiktą.

335 pav. Flambiravimas svečio lėkštėje

336 pav. Flambiravimas keptuvėje

4.8.1. Žuvies ir jūros gerybių patiekalų flambiravimas

- Stipriai kaitinami riebalai, kol pradeda rūkti.
- Žuvis ar jūros gėrybės apibarstomos prieskoniais prieš kepimą. Tada prieskoniai susigeria į žuvį, kol dar neužsidariusios poros.
- Kai žuvis apsitraukia plutele, keptuvė nukeliama nuo ugnies ir įpilama alkoholio. Gėrimą reikia įpilti į menzūrėlę ir tik iš jos – į keptuvę. Tada alkoholio neperdozuojama, sumažėja nelaimingo atsitikimo pavojus.
- Keptuvė greitai vėl pastatoma ant ugnies, palenkiama žemyn, ir alkoholis užsidega.
- Pradėjus degti alkoholiui, keptuvė truputį pakratoma, kad liepsna gautų daugiau deguonies ir geriau degtų.
- Šaukštu atsargiai pamaišomas padažas ir juo apipilama žuvis ar jūros gėrybės.
- Patiekalams apšlakstyti tinka brendis, degtinė.

Didžiosios krevetės amerikietiškai

Ingredientai:

- 8 atskirtų nuo kaulų virtų krevečių, marinuotų citrinos sultyse.
- 20 g sviesto.
- 30 ml konjako ar brendžio.

Padažui:

- 20 g sviesto.
- 30 g smulkiai pjaustytų svogūnėlių.
- 2 pomidorai be odelės, pjaustyti kubeliais.
- 60 ml sauso baltojo vyno.
- 60 ml grietinės, druskos, pipirų, citrinos sulčių.

Gaminimo eiga:

- Ištirpintame svieste pakepinamos virtos marinuotos krevetės, kol lengvai parus.
- Flambiruojamos konjaku ar brendžiu ir pastatomos šiltai.
- Svogūnėliai pakepinami svieste, kol pasidaro stikliniai.
- Sudedami pomidorai ir lengvai pakepinami.
- Supilamas vynas.
- Sudedama grietinė, druska, pipirai, citrinų rūgštis.
- Iš ryžių su šafranu suformuojamas žiedas, į vidurį sudedamos krevetės ir pomidorai. Užpilama padažu.

4.8.2. Mėsos patiekalų flambiravimas

- Stipriai kaitinami riebalai, kol pradeda rūkti.
- Mėsa apibarstoma prieskoniais prieš kepimą. Tada prieskoniai susigeria į mėsą, kol dar neužsidariusios poros.
- Kai mėsa apsitraukia plutele, keptuvė nukeliama nuo ugnies ir įpilama alkoholio. Gėrimą reikia įpilti į menzūrėlę ir tik iš jos – į keptuvę. Tada alkoholio neperdozuojama, sumažėja nelaimingo atsitikimo pavojus.
- Keptuvė greitai vėl pastatoma ant ugnies, palenkiama žemyn, ir alkoholis užsidega. Pradėjus degti alkoholiui, keptuvė truputį pakratoma, kad liepsna gautų daugiau deguonies ir geriau degtų.
- Šaukštu atsargiai pamaišomas padažas ir juo apipilama mėsa.
- Mėsos patiekalams apšlakstyti geriau tinka džinas ar viskis, degtinė ar spiritas. Pavyzdžiui, Bulgarijoje kiauliena flambiruojama su pipirine degtine, kuri mėsai suteikia išties pikantiško skonio.

Befstrogenas

Ingredientai:
- 300 jautienos filė, supjaustytos siauromis juostelėmis,
- 20 ml aliejaus;
- 30 ml konjako arba brendžio;

Padažui:
- 50 g sviesto;
- 30 g smulkiai kapotų svogūnų;
- 50 g pievagrybių;
- 40 ml raudonojo vyno;
- 60 ml sultinio drebučių;
- 60 ml grietinės, druskos, pipirų;
- 50 g siauromis juostelėmis supjaustytų marinuotų agurkėlių, kapotų petražolių lapelių.

Gaminimo eiga:
- Keptuvėje stipriai pakaitinamas aliejus;
- Mėsa apibarstoma prieskoniais ir 1-2 min apkepinama aliejuje;
- Mėsa flambiruojama konjaku arba brendžiu ir pastatoma šiltai;
- Ant lėtos ugnies ištirpinamas sviestas, sudedami ir apkepinami kapoti svogūnai ir pievagrybiai;
- Įpilama raudonojo vyno, sudedami sultinio drebučiai ir mėsa. Flambiruotą mėsą galima troškinti ilgai, ji nepraras savo formos ir neiširs;

- Jei reikia, įberiama druskos ir pipirų;
- Patiekalas apibarstomas kapotomis petražolėmis;
- Garnyrui tinka riebaluose keptos bulvės arba ryžiai.

Kiaulienos nugarinės kepsnys

Ingredientai:
- 150 g kiaulienos nugarinės,
- 20 ml aliejaus;
- 30 ml konjako arba brendžio;
- 30 g pjaustytų svogūnų;
- 50 g pjaustytų morkų;
- 20 g pjaustyto saliero;
- Šakelės petražolės;
- 100 ml sultinio ;
- druskos, pipirų.

Gaminimo eiga:
- Stipriai įkaitinama keptuvė;
- Tada įpilama 20 ml aliejaus;
- Mėsa apkepinama iš abiejų pusių;
- Mėsa flambiruojama konjaku arba brendžiu;
- Dedami supjaustyti svogūnai.
- Dedamos supjaustytos morkos.
- Pabarstoma druska ir pipirais.
- Supilamas sultinys.
- Prieš baigiant troškinti dedamas pjaustytas salieras ir petražolės.
- Dedama į lėkštę ir patiekiama svečiui.

Jautienos kepsnio flambiravimas

- Paruošta darbo vieta flambiravimui
- Keptuvėje apkepinama jautiena
- Pilamas brendis
- Flambiruojama, kol užges liepsna
- Išimama flambiruota jautiena
- Ruošiamas padažas

4.8.3. Saldžiųjų patiekalų ir vaisių flambiravimas

- Pagal receptūrą ruošiamas padažas.
- Paruošiamas reikalingas kiekis alkoholio.
- Keptuvė laikoma už koto ir pakreipiama taip, kad sultys tekėtų nuo padavėjo pusės. Iškilusi keptuvės dalis stipriai įkaitinama.
- Trumpam nukeliama nuo ugnies ir ant įkaitusios sausos keptuvės pusės pilamas alkoholis.
- Keptuvė vėl padedama ant ugnies, ir alkoholis lengvai užsidega.

Blyneliai suzette

Ingredientai:

- 6 plonų blynų,
- 30 g smulkaus cukraus,
- 40 g sviesto,
- 60 ml apelsinų sulčių,
- 30 ml Grand Marnier arba Cointreau,
- 30 ml konjako.
- Pusės citrinos.

Gaminimo eiga:

- Smulkus cukrus pakepinamas keptuvėje, kol paruduos.
- Įdedamas sviestas ir maišoma iki putų.
- Laikant keptuvę ant silpnos ugnies, per kraštą supilamos apelsinų sultys.
- Stingstantis cukrus maišomas su citrina, kol ištirps.
- Keptuvė nukeliama nuo ugnies ir įpilama Grand Marnier arba Cointreau.
- Blyneliai vienas po kito dedami į padažą, apverčiami ir du kartus perlenkiami.
- Keptuvė laikoma virš ugnies, kad gerai įkaistų jos priekinė dalis.
- Keptuvę nukėlus nuo ugnies, nuo priekio vidurio ant blynelių pilamas konjakas.
- Pakreipus keptuvę, užsidega konjakas.
- Padažas pamaišomas šaukštu ir užpilamas ant blynelių.
- Blyneliai iš keptuvės dedami tiesiai į pašildytas lėkštes ir užpilami padažu.

Flambiruoti blyneliai su ledais

Ingredientai:

- 2 plonų blynų,
- 30 g smulkaus cukraus,
- 60 ml natūralių apelsinų sulčių,
- 30 ml Martini,
- 20 ml brendžio,
- Vanilinių ledų rutuliuko,
- Vyšnių uogienės,
- Pjaustytų kivi griežinėlių.

Gaminimo eiga:

- Supilamos ir kaitinamos natūralios apelsinų sultys.
- Suberiamas cukrus.
- Maišoma ir kaitinama kol cukrus išsilydys.
- Įpilamas Martini.
- Gerai pakaitinama, kad stipriai virtų.
- Blyneliai sulankstomi trikampiu.
- Nupjaunamas blynelių kraštas.
- Vienas paskui kitą sulankstyti blyneliai dedami į keptuvę.
- Blyneliai kepinami, kol paskrus abi pusės.
- Palengva su pilamas brendis.
- Flambiruojama kol užges liepsna.
- Blyneliai dedami į svečio lėkštę, dedami ledai, vaisiai ir patiekiami svečiui.
- Jei lieka keptuvėje padažo, tai jis užpilamas ant blynelių.

Flambiruoti ananasai

Ingredientai:

- 6 ananaso griežinėlių,
- 30 g smulkaus cukraus,
- 30 g sviesto,
- 40 ml apelsinų sulčių,
- 30 ml Grand Marnier arba Cointreau,
- 30 ml konjako.
- Pusės citrinos.

Gaminimo eiga:

- Į keptuvę suberiamas cukrus.
- Įspaudžiamos citrinų sultys, įdedamas sviestas ir maišoma iki putų. Kepinama kol paruduos.
- Sudedami ananaso griežinėliai.
- Supilamos apelsinų sultys.
- Keptuvė nukeliama nuo ugnies ir įpilama Grand Marnier arba Cointreau.
- Keptuvė laikoma virš ugnies, kad gerai įkaistų jos priekinė dalis.
- Keptuvę nukėlus nuo ugnies, nuo priekio vidurio link ant ananasų pilamas konjakas.
- Pakreipus keptuvę, užsidega konjakas.

4.8.4. Gėrimų flambiravimas

Šiek tiek rečiau, tačiau flambiruojami ir gėrimai. Pavyzdžiui, Italijoje tai ypač populiaru. Čia flambiruojama anyžių degtinė „Sambuko“, į kurią įdedamos kelios kavos pupelės, kad nurijus gurkšnį šilto gėrimo būtų kuo užkąsti. Flambiruojama ir kava. Yra gana daug įvairių degančių kokteilių.

337 pav. Flambiruojama kava

338 pav. Flambiruojamas kokteilis

Patarimai

- Prieš pilant ant patiekalo, alkoholį reikia atšildyti iki 50 °C, tačiau neužvirinti, nes verdant išgaruoja alkoholis ir patiekalas neužsidega.
- Aromatizuojant likeriu, gėrimas tiksliai pamatuojamas menzūra ir supilamas į padažą, bet tuo momentu keptuvėje neturi užsiplieksti ugnis.
- Maišant su sultiniu, vynu, vaisių sultimis arba grietinėle, liepsna neturi būti didelė, nes išgaruotų per daug skysčio.
- Prieš pilant skysčius, rekomenduojama nuimti keptuvę nuo ugnies, kad ji šiek tiek atvėstų.
- Skysčiai pilami nuo keptuvės krašto vidurio link, kad per daug nespragsėtų.
- Norint ant keptuvės dugno ištirpinti karamele pavirtusį cukrų, šakute dantimis į viršų pasmeigiama pusė citrinos be sėklų ir ja ištrinamas dugnas.
- Padažo paragauti galima, įsipylus į mažą lėkštutę, mažu šaukšteliu. Jei reikia, pridedama prieskonių.
- Niekada nepilkite spirito į įkaitusias spiritines lemputes ar kitus prietaisus.
- Turėkite atsarginių dujų balionų, ir tik specialistui leiskite juos pakeisti pilnais.
- Vaisiams, omletams, blyneliams apšlakstyti puikiai tinka romas ir vaisiniai likeriai.
- Flambiruoti tinka ir kai kurie konditeriniai gaminiai – tortai, pyragai, net ledai. Tokiu atveju dažniausiai alkoholiu apipilamas ne pats patiekalas, o tik jo kraštelis.
- Kartais spiritas ar konjakas pilamas pagal indo kraštą formuojant lanką. Tuomet liepsna akimirksniu apgaubia visą patiekalą, suteikdama jam ypatingą skonį.
- Alkoholio reikia labai nedaug, tačiau jis turi būti geros kokybės. Didesnis alkoholio kiekis suteikia patiekalams kartoką skonį.
- Visas alkoholis flambiravimo metu sudega, tad taip paruoštų patiekalų gali nebijoti ir abstinentai, ir vaikai.

SAVIKONTROLĖS KLAUSIMAI

1. Kas yra flambiravimas?
2. Kokia įranga reikalinga flambiravimui?
3. Išvardinkite flambiravimo būdus.
4. Išvardinkite flambiravimui reikalingus reikmenis.
5. Kaip flambiruojama mėsa?
6. Kaip flambiruojama žuvis?
7. Kaip flambiruojami saldieji patiekalai ir vaisiai?

PRAKTINĖS UŽDUOTYS

1. Užduotis

Paveikslėliuose pateikti flambiruoti patiekalai. Parašykite flambiravimo eigą.

TERMINŲ ŽODYNAS

Amerikietiškas patiekalų patiekimo metodas – svečių aptarnavimo metodas, kai visi patiekalai serviruojami virtuvėje asmeninio naudojimo lėkštėse.

Angliškas patiekalų patiekimo metodas – svečių aptarnavimo metodas, kai, patiekiant svečiams patiekalus, naudojamas pagalbinis staliukas.

Aptarnavimo taisyklės – tai bendravimo, elgesio ir svečių aptarnavimo normos.

Artišokas – astrinių šeimos artišokų genties augalas, dažniausia valgomi lapai.

Artišoko graižas – tai artišoko pumpuras.

Artišoko šerdis – pati augalo apačia – naudingiausia artišoko dalis.

Asmeninio naudojimo indai – tai indai, skirti individualiam naudojimui, dedami ant stalo kiekvienam asmeniui.

Asmeninio naudojimo įrankiai – tai įrankiai, skirti individualiam naudojimui, dedami ant stalo kiekvienam asmeniui.

Austrė – dvigeldžių moliuskų šeima, paplitusi Atlanto vandenyne ir Viduržemio jūroje.

Befstrogenas – tai troškinys iš apkeptos jautienos file juostelių, užpilant specialiu grietinės padažu. Rusiškos kilmės patiekalas. (beef a la Stroganoff).

Bendro naudojimo indai – tai indai, skirti bendram svečių naudojimui, juose patiekiami bendri patiekalai (pvz.: salotinė, didlėkštė).

Bendro naudojimo įrankiai – tai įrankiai, skirti bendrų patiekalų įsidėjimui į savo lėkštę (pvz.: įvairios žnyplės).

Burgundiškas fondiu – fondiu, kai mėsos ar žuvies gabalėliai kepami karštame aliejuje ar sultinyje.

Delikatesas – tai ypatingas, retas arba pagal labai aukštus atrankos kriterijus atrinktas nekasdienis maistas.

Didlėkštė – tai bendrųjų valgių lėkštė, skirta bendram naudojimui.

Estetiška – gražu, atitinka estetikos reikalavimus.

Fajansas – smulkiai akyta, dažniausiai balta keramika, padengta skaidria ir bespalve glazūra.

Flambiravimas – tai mėsos, žuvų bei saldžių patiekalų ir vaisių apipylimas nedideliu kiekiu alkoholio ir uždegimas.

Flambiravimo vežimėlis – speciali flambiravimo įranga, skirta flambiruoti maistą svečio akivaizdoje.

Fondiu – patiekalas valgomas keliese iš vieno indo, kuris yra šildomas iš apačios žvake ar degikliu.

Funkcionalu – tai, kas gerai atitinka savo paskirtį.

Ikrinė – indas, skirtas sudėti ikrus.

Ketaus fondiu puodas – liaudiškai vadinamas špižiniu. Yra ilgaamžiškas, puikiai paskirsto šilumą ir atlaiko aukštą temperatūrą.

Kiniškas fondiu – specialiame sietelyje sultinyje verdami įvairūs ingridientai.

Krabas – šiuo žodžiu apibūdinama keletas skirtingų dešimtkojų vėžių grupių, turinčių santykinai trumpą kūną ir storą egzoskeletą.

Krevetė – aukštesniųjų vėžiagyvių infrabūrys. Krevetės plačiai paplitusios viso pasaulio jūrose, kai kurios rūšys prisitaikiusios gyventi gėlame vandenyje.

Krištolas – bespalvis stiklas, kuriame yra daugiau kaip 10 % metalų oksidų.

Langustas – didelis sūriųjų vandenų vėžiagyvis, priklausantis vėžiagyvių šeimai ir giminiškas vėžiams bei krabams.

Lėkščių šildytuvas – prietaisas, skirtas pašildyti lėkštes prieš patiekiant patiekalus.

Melchioras – tai vario ir nikelio lydinys.

Moliuskas – dar vadinamas minkštakūniu, priklauso dvigeldžių moliuskų klasei. Tai gausiausias jūrinių gyvūnų tipas.

Omaras – tai jūrinis vėžiagyvis, priklauso dešimtkojų vėžių šeimai. Pirmoji kojų pora yra pailgėjusi ir virtusi žnyplėmis.

Padavėjas – aptarnauja lankytojus restoranuose ir kavinėse, priima užsakymus, atneša maistą ir gėrimus, atsiskaito su lankytojais.

Padėklas – padavėjo serviravimo pagalbinis įrankis, skirtas nešti įvairioms taurėms.

Pagalbiniai indai – naudojami maistui gaminti.

Pagalbiniai įrankiai – tai įrankiai, skirti gaminti maistą.

Pagalbinis staliukas –

Porcelianas – keraminė medžiaga, gaminama iš kaolino pagal specialią technologiją. Tai viena iš vertingiausių keramikos rūšių.

Porcija – tai valgio ar gėrimo davinys, patiekiamas svečiui vienu metu.

Prancūziškas patiekalų patiekimo metodas – svečių aptarnavimo metodas, kai padavėjas stovi kairėje pusėje ir įdeda/pasiūlo įsidėti svečiui patiekalus iš jo atneštos didlėkštės.

Rusiškas patiekalų patiekimo metodas – svečių aptarnavimo metodas, kai šaltieji patiekalai ir gėrimai būna patiekti ant stalo.

Serviravimo schema – tai schema, parodanti, kaip pagal taisykles turi būti serviruojami indai, įrankiai ir taurės.

Sraigė – bendrinis žodis, apimantis beveik visus pilvakojus moliuskus, kurie suaugę turi kriauklę.

Sūrio fondiu – prancūziško batono gabaliukai merkiami į sūrio padažą.

Šildomasis padėklas – įranga, skirta pašildyti indus ir palaikyti jų temperatūrą.

Šokolado fondiu – vaisių gabaliukai merkiami į karštą šokoladą.

Šparagai – daugiametis smidrinių šeimos žolinis augalas. Užauga iki 150 cm aukščio.

Tofu – šaldyta sojų varškė.

Vėžiai – aukštesniųjų vėžiagyvių būrys, jie turi penkias poras kojų.

Vokiškas patiekalų patiekimo metodas – svečių aptarnavimo metodas, kai patiekalus ir garnyrą svečiai patys įsideda iš didlėkštės.

LITERATŪRA

1. Dirsienė L. Aptarnavimas maitinimo įmonėse. Vilnius: Leidybos centras, 1998. ISBN 9986-03-370-5
2. Jonikienė M. Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse. Vilnius: Homo Liber, 2001. ISBN 9955-449-23-3
3. Jonikienė M., Zakarevičius R. Vaišės. Vilnius: Homo Liber, 2005. ISBN 9955-449-89-6
4. Sederevičiūtė Ž. Stalo serviravimas. Elgesys prie stalo. Kronta, 2003, 2008. ISBN 9955-595-09-4
5. Bareiss H. Gyvenimo menas. Kaip tai valgoma. 77 išmanymo reikalaujantys patiekalai. Vilnius: Presvika, 2003. ISBN 9955-424-96-6
6. Joniekienė M., Oja A., Paulauskienė A. Aptarnavimo organizavimas maitinimo įmonėse I, II, III, IV, V dalys. Vilnius: PMPP, 1991.
7. Hinterwitch B. Kelnerio vadovas. Vilnius: Presvika, 1998. ISBN 9986-805-70-8
8. Žurnalas “Gurmano gidas” 2005 Nr. 6 (13)
9. Žurnalas “Gurmano gidas” 2005 Nr. 7 (14)
10. Žurnalas “Gurmano gidas” 2007 Nr. 2 (26)
11. Vyno žurnalas, 2008 Nr. 14
12. http://gyvenimas.delfi.lt/namai_ir_seima/veziu-valgymas-svente. 2013 07 14
13. https://www.google.lt/search?q=austriu+valgymas&client 2013 05 15
14. https://www.google.lt/search?q=sraigiu+patiekalai&client 2013 05 15
15. http://patarimai.blogas.lt/files/2010/04/juodi-ikrai.png 2013 06 11
16. http://www.maistogidas.lt/riebiosios-kepeneles/?p=news_it_793 (2013-05-11)
17. http://www.moteris.lt/virtuve/kaip-pasigaminti-karaliska-patiekala-pasteta-receptai.d?id=60606461#ixzz2SzrqBWkR 2013-05-11
18. http://g1.delfi.lt/images/pix/pastets-60607273.jpg 2013 05 11
19. https://www.google.lt/search?q=langustas&client 2013 07 14
20. https://www.google.lt/search?q=fondiu&client 2013 m. liepos 14 d.
21. http://www.skanausvisada.lt/wp/mesos-fondiuburgundiskas-rytietiskas-ir-kt-832/ 2013 07 14
22. http://lt.gbtimes.com/maistas/kinu-virtuve/kiniskas-fondiu-didziulis-malonumas 2013 07 14
23. https://www.google.lt/search?q=kumpio+pjaustymas&client 2013 07 16
24. http://images.yandex.ru/ 2013 07 17
25. http://www.tetrada.lt/wp-content/gallery/baguette/01_0032_1180.jpg 2013-10-30
26. https://www.google.lt/search?q=klasikinis+puodelis+arbatai&espv
27. https://www.google.lt/
28. https://www.google.lt/search?q=samtis+pada%C5%BEui&espv
29 . http://www.scilis.lt/catalog/products/2077-znyples-sraigems-31-155.jpg 2013-10-30
30. http://www.scilis.lt/catalog/products/2066-sakute-austrems-2224-012.jpg 2013-10-30
31. http://www.scilis.lt/catalog/products/2065-sakute-austrems-2221-001.jpg 2013-10-30
32. http://www.scilis.lt/catalog/products/2059-sakute-omarui-30-155.jpg 2013-10-30
33. http://www.scilis.lt/catalog/products/2067-znyples-omarui-275-190.jpg 2013-10-30
34. http://www.scilis.lt/catalog/products/2072-znyples-omarui-48241.jpg 2013-10-30
35. http://www.scilis.lt/catalog/products/2064-sakute-omarui-41594.jpg 2013-10-30
36. https://www.google.lt/search?q=klasikine+konjako+taure&espv
42. http://www.saveur.com/gallery/Preparing-Artichokes?page=2 2013-10-30
43. http://www.saveur.com/gallery/Artichoke-Varieties 2013-10-30
44. (http://www.saveur.com/gallery/Carving-Roasted-Fish 2013-10-30
45. http://www.saveur.com/gallery/Carving-a-Rib-Roast 2013-10-30

Iliustracijos:

Jonikienė M., Oja A., Paulauskienė A. Aptarnavimo organizavimas maitinimo įmonėse V dalis 54 pusl., 55 pusl.

Hinterwitch B. Kelnerio vadovas. 216, 217, 218, 219, 225, 226 puslapiai

Dirsienė L. Aptarnavimas maitinimo įmonėse. 147, 151, 152, 153 puslapiai

Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo/ [sudarė Kristina Česlevičienė, Evaldas Dilys]. – Ukmergė: Magency, 2015. – 200 p.

ISBN 978-609-8169-06-5

Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo

UDK 642.5(075)
Sp-17

Specialus aptarnavimas ir darbas prie svečio stalo

Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras

Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinių mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje
Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026

Sudarė Kristina Česlevičienė, Evaldas Dilys

Tiražas 1000 egz.
Išleido, maketavo ir spausdino IĮ „Magency“
Vytauto g. 30, Deltuva, Ukmergės raj.
info@magency.lt, www.magency.lt