**Kl 1a i 1 b 22.05.2020**

**Temat: Podawanie potraw na talerzach (metoda niemiecka).**

Notatkę proszę przepisać do zeszytu lub wydrukować i wkleić.

Podawanie potraw na talerzach, tzw. **metoda niemiecka**, dotyczy potraw zimnych i gorących oraz deserów. Serwis talerzowy polega na ułożeniu poszczególnych składników potraw bezpośrednio na talerzach porcelanowych zwykłych lub specjalnych, uprzednio ogrzanych, w celu utrzymania odpowiedniej temperatury. Potrawy na talerzach układa się w kuchni gorącej.

**Mięso, ziemniaki i jarzyny oraz inne dodatki maja wyznaczone miejsce na talerzu:**

- mięso układa się naprzeciw emblematu lub na dole talerza, by w chwili podania było najbliżej konsumenta

- ziemniaki układa się z prawej strony

- dodatki gorące układa się z lewej strony

- surówkę stawia się oddzielnie po lewej stronie talerza obok widelca

- dodatki owocowe stawia się z prawej strony noża (np. kompot do dania)

- dodatkowo zamówione jarzyny oraz sosy w sosjerkach stawia się powyżej nakrycia

- sztućce układa się przed podaniem lub podczas podawania potrawy.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. talerz 2. półmisek | E-podręcznik do nauki w zawodzie technik hotelarstwa: E-book |

1 – główny element np.: mięso;

2 - dodatek warzywny;

3 – dodatek sycący np.: ziemniak