**Kl 1a i 1 b 05.06.2020**

**Temat: Serwowanie potraw metodą rosyjską**

**Proszę obejrzeć prezentację**

<http://pleskacz.pl/wp-content/uploads/4.I.1.-Zasady-obs%C5%82ugi-konsumenta.pdf>

Notatkę proszę przepisać do zeszytu lub wydrukować i wkleić.

Serwowanie potraw metodą rosyjską charakteryzuje się tym, że na stole ustawia się pełne nakrycie, jak również półmiski i salaterki z potrawami oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe. Duże znaczenie przywiązuje się do dekoracji i estetyki stołów. Metodę tę preferuje się przy organizowaniu małych stołów okolicznościowych z okazji przyjęć, jak stół weselny, myśliwski, urodzinowy.

Wszystkie czynności przygotowawcze należy zakończyć przed wyznaczoną godziną przyjęcia. Na stołach ustawia się przekąski zimne, przygotowuje się również specjalny stół z dodatkowymi potrawami i napojami. Kelner oczekuje na konsumentów, stojąc w pobliżu nakrytego stołu.

Dania gorące serwowane metodą rosyjską należy podawać:

- w gotowych porcjach na talerzach lub

- przekładając z półmisków na talerz lub

- ustawiając naczynia z potrawami na stole.



