**Kl 1a i 1 b 05.06.2020**

**Temat: Serwowanie potraw metodą angielską**

**Proszę obejrzeć prezentację**

<https://prezi.com/p/tnjoueiyzroa/serwis-angielski/>

Notatkę proszę przepisać do zeszytu lub wydrukować i wkleić.

Podawanie potraw ze stolika dostawczego lub wózka kelnerskiego nazywane jest **metodą angielską.** Metoda ta zwiększa atrakcyjność podawanych potraw. W bezpośredniej obecności konsumentów, kelner tranżeruje mięso, filetuje ryby przygotowane na półmisku w całości, jak również przyprawia potrawy i dekoruje, a następnie stawia przed konsumentem na podgrzanych talerzach.

Na stoliku dostawczym lub wózku kelnerskim powinny znajdować się, w zależności od potrzeb:

- stołowa płytka grzejna (lub palnik spirytusowy)

- deseczka do tranżerowania

- narzędzia do wykonywania tej czynności

- zestaw przypraw i sztućców do nakładania potraw na podgrzany talerz

Metoda angielska podaje się potrawy z mięs pieczonych, z drobiu pieczonego, ryby smażone i pieczone, skorupiaki.

**Przebieg pracy kelnera jest następujący:**

- kelner prezentuje półmisek z mięsem konsumentowi

- następnie stawia półmisek z potrawą na stoliku dostawczym

- pod półmisek podkłada z lewej strony serwetkę w ten sposób alby sos znajdujący się na półmisku z prawej jego strony był łatwy do pobrania

- podczas wykonywania wszystkich czynności stoi przodem do konsumenta

- wszystkie czynności wykonuje zawsze oburącz.

**Zasady do przestrzegania:**

- potrawy smażone po angielsku podaje się bezpośrednio ze specjalnych patelni

- potrawy smażone, duszone i pieczone podaje się na półmiskach(platerowanych, porcelanowych)

- potrawy w sosach podaje się na półmiskach lub nelsonkach

- potrawy zapiekane podaje się na półmiskach, w kokilkach lub nelsonkach.



