Clasa a X-a
Domeniul Turism și alimentație/ Alimentație
M4- Sisteme de servire

U.R.Î. 8 Utilizarea sistemelor de servire în restaurație

SERVIREA PREPARATELOR LICHIDE

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Noțiuni recapitulative

- Preparatele culinare lichide sunt preparate care au conţinut mare de lichid şi constituie, în general, felul întâi dintr-un meniu pentru mesele de prânz sau cină.

Clasificarea preparatelor lichide

- **1. SUPE**

- **A. Supe limpezi**
- **B. Supe îngroşate**
- **a. din legume**
- **b. din legume şi supă de oase**
- **c. supe cremă**
- **C. Consommeuri**

- **2. BORŞURI, CIORBE**

- **A. Din legume**
- **B. Din legume şi supă de oase**
- **C. Din legume şi carne**

Aranjarea mesei

- **Farfurii adânci montate pe suporturi (farfurii întinse suport)**
- **Boluri**
- **Ceşti**
- **Supiere**
- **Linguri pentru supe sau consommeuri**
- **Cuţit şi furculiţă pentru carne**
- **Luşuri**
- **Tăvi**
- **Osieră (pentru ciorbe/borșuri de pește)**
- **Olivieră**

Sisteme de servire utilizate la servirea preparatelor lichide

- **Sistemul direct:**
  - Servirea directă cu ajutorul luşului
  - Servirea la farfurie
  - Servirea cu ajutorul ceştii
  - Servirea la bol
  - Servirea de către doi lucrători

- **Sistemul indirect**

1. Servirea directă cu ajutorul luşului

- Se preia supiera aşezată pe o farfurie suport pe care s-a aşezat un şervet
- Luşul se aşează în diagonală, deasupra bolului, cu căuşul în jos
- Se transportă în mâna stângă

- Se serveşte pe partea stângă:
  - Supiera se apropie de farfuria adâncă astfel încât să fie puţin petrecută peste aceasta
  - Se prinde luşul cu mâna dreaptă
  - Se trece mai întâi tranşa de carne în mijlocul farfuriei
  - Se agită uşor conţinutul
  - Se trece conţinutul în farfurie
  - Se toarnă puţină “faţă”
  - Se lasă luşul în supieră
  - Se trece la persoana următoare

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrita

Prof. Gaurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrita

2. Servirea la farfurie

- Preparatele se montează pe farfurii adânci calde, aşezate pe farfurii suport
- Chelnerul îşi acoperă antebraţul şi mâna stângă cu ancărul desfăşurat
- Prinde cu mâna dreaptă farfuria suport pe care se găseşte farfuria adâncă cu preparat lichid şi o trece în mâna stângă

- Ridică a doua farfurie adâncă, fără farfurie suport şi o trece în mâna stângă, sub marginea farfuriei suport
- Farfuria suport 2 o aşează pe antebraţul stâng
- Ridică a 3-a farfurie cu farfurie suport şi o aşează pe farfuria suport 2
- Transportă preparatele
- Serveşte pe partea dreaptă a consumatorului, începând cu farfuria a 3-a

3. Servirea la ceaşcă

- Se transportă farfuriile adânci calde la masă;
- Ceştile cu preparat lichid se aşează pe o tavă pe care s-a aşezat un şervet, cu mânerul înspre mâna dreaptă a chelnerului;
- Tava se transportă pe palma şi antebraţul stâng;
- Chelnerul se apropie pe partea dreaptă (sau stângă) a consumatorului, prinde ceaşca de toartă cu mâna dreaptă, o trece deasupra farfuriei adânci şi o toarnă cu atenţie şi treptat în farfuria adâncă (gura ceştii va fi îndreptată spre mijlocul blatului mesei);
- Ceaşca se aşează din nou pe tavă;
- Prin spatele clientului servit se trece la clientul următor, repatându-se operațiile.

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrita

4. Servirea la bol special

- Preparatul lichid montat în boluri speciale se aşează pe o tavă pe care s-a aşezat un şervet; spre o margine a tăvii se aşează farfuriile suport, iar în continuare bolurile în număr egal cu farfuriile
- Se preia tava cu farfuriile suport înspre antebraţ

- Se transportă pe palma şi antebraţul stâng, cu ancărul împăturit
- Se serveşte pe partea dreaptă a consumatorului, prinzând farfuria suport a bolului care se aşează pe farfuria suport de pe masă
- În spatele clientului servit se preia bolul şi se aşează pe farfuria suport
- se trece la clientul următor

Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

II. Servirea indirectă

– **A.**

- Supiera se apropie de farfuria adâncă astfel încât să fie puţin petrecută peste aceasta
- Se oferă luşul
- Se aşteaptă până ce clientul s-a servit şi lasă luşul în supieră
- Se trece la clientul următor

Prof. Gaurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrita

B.

- Supiera se aşează pe mijlocul blatului mesei, cât mai uşor accesibilă consumatorilor

Test evaluare

A. Notaţi cu A propoziţiile adevărate şi cu F pe cele false:

1. Servirea la farfurie se face pe partea dreaptă a consumatorului.
2. Luşul se transportă în mâna dreaptă iar supiera în mâna stângă.
3. Bolurile speciale se transportă pe farfurii suport cu mâna stângă.
4. Ceştile cu preparate lichide se transportă cu ajutorul tăvii

B. Răspundeți pe scurt la următoarele cerințe:

1. Precizaţi cel puţin patru tehnici de servire a preparatelor lichide.
2. Clasificaţi preparatele lichide.
3. Enumeraţi patru obiecte de inventar folosite pentru servirea preparatelor lichide.
4. Daţi trei exemple de sortimente din grupa preparatelor lichide.