Auxiliar curricular
Tanulási segédlet

FELSZOLGÁLÁSI ISMERETEK

Modul 1. SERVIREA ÎN RESTAURAȚIE

II. rész

Calificarea Profesională/ Szakmai Képesítés:
OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂŢI DE ALIMENTAŢIE/Pincér, Közélelmezési eladó
Domeniul De Pregătire Profesională/Szakmai Képzési Terület:
TURISM ŞI ALIMENTAŢIE/Turizmus és élelmezés
Domeniul De Pregătire Generală/ Általános Képzési Terület:
ALIMENTAȚIE/ Élelmezés
Nivel 3, 4
Clasa XI.-a

Összeállította: Elekes Mónika, Szabó Melinda
2020

Tartalomjegyzék

4. ELŐÉTELEK FELSZOLGÁLÁSA 2
5. LEVESEK FELSZOLGÁLÁSA 8
6. FŐÉTELEK TÁLALÁSA ÉS FELSZOLGÁLÁSA 11
7. FŐZELÉKEK, KÖRETEK TÁLALÁSA 13
8. SAJTOK FELSZOLGÁLÁSA 15
9. DESSZERTEK FELSZOLGÁLÁSA 16
10. ITALOK CSOPORTOSÍTÁSA 20
10.1. Ételkészítmények társítása italokkal 21
10.2. Italok kihordása 22
10.3. Aperitifek felszolgálása 23
10.4. Borok felszolgálása 23
10.5. A borok megkülönböztetése 25
10.6. Sörök felszolgálása 26
10.7. Digesztív (emésztést elősegítő) italok felszolgálása 27
10.8. Üdítő italok felszolgálása 28
10.9. Ásványvíz felszolgálása 28
10.10. Kávé felszolgálása 28
10.11. Tea felszolgálása 28
10.12. Kevert italok felszolgálása 29
10.13. Italok utáni lerámolás 29
11.KEVERT ITALOK 29
11.1. Klasszikus koktélok 32
11.2. Kevert italok felszolgálása 35
12. Különböző kávéféleségek felszolgálása 36
ÖSSZEFOGLALÓ 37
13. Étrend ajánlatok 38
Könyvészet 48

4. ELŐÉTELEK FELSZOLGÁLÁSA
Servirea preparatelor ca intrare în meniu

Az előételek nagyon változatos formában és vonzó külsejű konyhai készítmények, melyeket kis mennyiségben szolgálnak fel főételek előtt vagy főételek között. Az előétel az eredeti francia értelmezés szerint az étrenden kívül eső első fogást jelentette. Az előétel elnevezés mindig egy konkrét ételféleséget jelent.

Egyaránt készülhetnek növényi és állati eredetű élelmiszerekből: gabonakészítményekből, tésztaneműekből, főzelék- és zöldségfélékből, tojásból, sajtfélékből, hús- és húskészítményekből, belsőségekből, halból, melléktermékekből.

Feladatuk az étvágygerjesztés, előkészítik a gyomrot az étrend következő fogásaira. Változatosabbá, színesebbé teszik az étkezést, ezen kívül emelik az ünnepi ebédek és vacsorák színvonalát. Az étrend összeállításánál az előételeknek bizonyos szabályozó jellegük is van, mert például egy nehezebb húsétel előtt könnyebb, míg egy könnyebben emészthető, kevésbé gazdagon körített fő étel előtt tartalmasabb előételt ajánlott adni. Összeválogatásuknál ezért mindig megfelelő gonddal járjunk el. Az is indokolja az előételek fogyasztását, hogy általuk olyan értékes tápanyagokat juttatunk a szervezetbe, amelyeket az étrend egyéb fogásai talán csak kisebb mértékben, vagy egyáltalán nem tartalmaznak. Az előételek több fajtáját közbeeső ételként is adhatjuk, mint például a libamájból és vadhúsból készült pástétomokat.

4.1. Ízelítők tálalása, felszolgálása
(Servirea gustărilor)

Az ízelítők olyan konyhai készítmények, amelyek nem mindig az első helyen vannak az ételsorban.

Felszolgálhatók levesek után, hal után vagy a halat helyettesítő készítmény után. Lehetnek hideg és meleg ízelítők, szósszal vagy szósz nélkül. Különleges étkezéseknél többféle ízelítő is felszolgálható, amelyek változhatnak alap összetevőre, színre és elkészítési módozatokra. Bizonyos esetekben a hal alapú ízelítőket társítani lehet fehér vagy barna szószokkal, körítésekkel (főleg rizs); ezeket vegyes ízelítőknek is nevezzük. Az előételektől eltérően nagyobb mennyiségben szolgálják fel. Több választék, konyhaművészeti értékkel is bír (pl. szárnyas galantin, aszpikos készítmények).

Az ízelítők, étvágygerjesztők lehetnek, vagy telítettség érzését kelthetik. A szervezet tápanyag szükségletének egy részét fedezik. Könnyen emészthetők és összetételükkel más készítmények emésztését (emészthetőségét) is elősegítik. Választék igen változatos.

A vegyes ízelítő azt jelenti, hogy különböző ételekből, általában 6-8 féle választékot helyezünk a tálra.

A tálalásra kerek vagy téglalap alakú, térben osztott üvegtálak szolgálnak, és hűthető kocsin viszik ki a vendég asztalához.

Ha a hideg vegyes ízelítőt előételnek rendelik, akkor terítéknek kistányért adunk kisváltással, de nem maradhat el a nagy lapostányér alátétként.

4.2.Hideg előételek tálalása, felszolgálása (Servirea antreurilor reci)

Általában reggelire szolgálják fel. A hideg ízelítőket kissé bátrabban ízesítik, fűszerezik, mert ez is egyik módja az étvágy fokozásának. A hideg előételek közé tartozik a: kaviár, összetett és kevert saláták, hideg tojásételek, gyümölcsfélék, pástétomok, zöldség és főzelékfélék, galantinok, kocsonyák, hideg sültek és felvágottak, szendvicsek.
Az étrendben a hideg előételeket a levesek előtt, a meleg előételeket pedig a levesek után szolgáljuk fel.
Összetett és kevert saláták tálalása: mindig üvegtálon, tálpapírra és alátétre tálaljuk és megfelelő tálaló eszközt adunk hozzá:

- egyadagos tálaláshoz desszertkanalat és villát;
- több adagos tálalásnál nagykanalat és nagyvillát.

Terítés: alaptányérra előrehűtött kistányért helyezünk, evőeszköznek kisváltást adunk.
Italkínálat: száraz fehérbor, illetve rosé.

Hideg tojásételek tálalása: porcelán vagy üvegtálon történik. Az üvegtál alá tálpapírral fedett fém alátétet teszünk. Az üvegtál nagysága függ a felszolgált adagok nagyságától vagy, hogy hány adagot tálalnak együtt.

-egyadagos tálalásnál: consommé-s kanalat és kisvillát;
-több adagos tálalásnál: nagy kanalat és nagyvillát adunk tálaló eszköznek;
-a külön mártás edényben felszolgált mártáshoz kanalat, vagy mártáskanalat teszünk.

Terítés: az alaptányérra előrehűtött kistányért teszünk és kisváltást.

Nyers gyümölcsök tálalása: általában darabolva tálaljuk, előhűtött kehelyben.
Félbevágott sárgadinnyét: üvegtálon, tálpapírral, fémalátéten visszük ki.
Terítés: a kehelyben felszolgált gyümölcsételekhez a nagy lapostányérra kávéscsészealjat teszünk, evőeszköznek kiskanalat és kisvillát.
A külön adagban felszolgált gyümölcs ételekhez kisváltást adunk.
A görögdinnyéhez nagyváltást.
Ital: csemegeborok, édes, félédes pezsgők.

Pástétomok, galantinok tálalása: üvegtálra történik, amelyet alá papírral, letakart fém alátétet teszünk. Ha szükséges, külön mártásedényekben szolgálunk fel mártásokat. A pástétomokhoz és habokhoz mindig adjunk vajat és pirítóst.
Terítés: az alaptányérra előrehűtött kistányért teszünk.
Evőeszközök: kisváltás, a couvert tányér szélére vajkést teszünk.
Ital: száraz fehér, rozé, vagy siller bor. Galantinokhoz száraz pezsgő adható.
A formában **dermesztett kocsonyát** üvegtálra tálaljuk, és citrommal díszítve szervírozzuk. Ízesítőnek citromot, ecetet, dijoni mustárt, ecetes tormát tálalunk (mártástálban vagy üvegtálban, kávéskanalat adunk hozzá).

4.3. Meleg előételek tálalása, felszolgálása
Servirea antreurilor calde

A meleg előételeket ebédre és vacsorára szolgálják fel, nagyon változatos formában és választékban. Melegelőételek között szerepelnek a meleg tojásételek (lágy és keménytojás, omlett), zöldség és főzelékféléből készült előételek (gombapörkölt), tésztákból készült előételek (sonkás palacsinta), rizottók, húsokból és belsőségekből készült előételek (füstölt marhanyelv), sajtból készült előételek (sajtkrokett).
A kemény és lágytojás ritkán szerepel előételként mivel nagyon laktatós.
A habart tojást, omlettet előmelegített fémtára tálaljuk. Díszítő elemét a járulékos anyagai adják: pld. zöldborsó, salátalevél, gomba, vöröskáposzta.
Terítés: Nagy, meleg lapostányér, nagyváltás.
Ha jénai edényben készítjük, akkor a jénai tálat tálpapírral fedett fémtálra helyezzük.

Zöldség és főzelék félék tálalása és felszolgálása

A rántott, a roston sült gombát kerek fémtálon, rizságyon tálaljuk, a gombapaprikást, gombapörköltet peremes tálban tálaljuk, többnyire külön körettel (köretes tálban) aprógaluskával szervírozzuk, ami mellé külön tálaló eszközt adunk.
A rántott gombát, zöldséget tálpapírral letakart fémtálon szolgáljuk fel. A mártást külön mártásos edényben adjuk.
Terítés: A meleg előételeket minden esetben előmelegített nagy lapostányérban adjuk, nagyváltással.
Italajánlat: Könnyű száraz fehérbor.

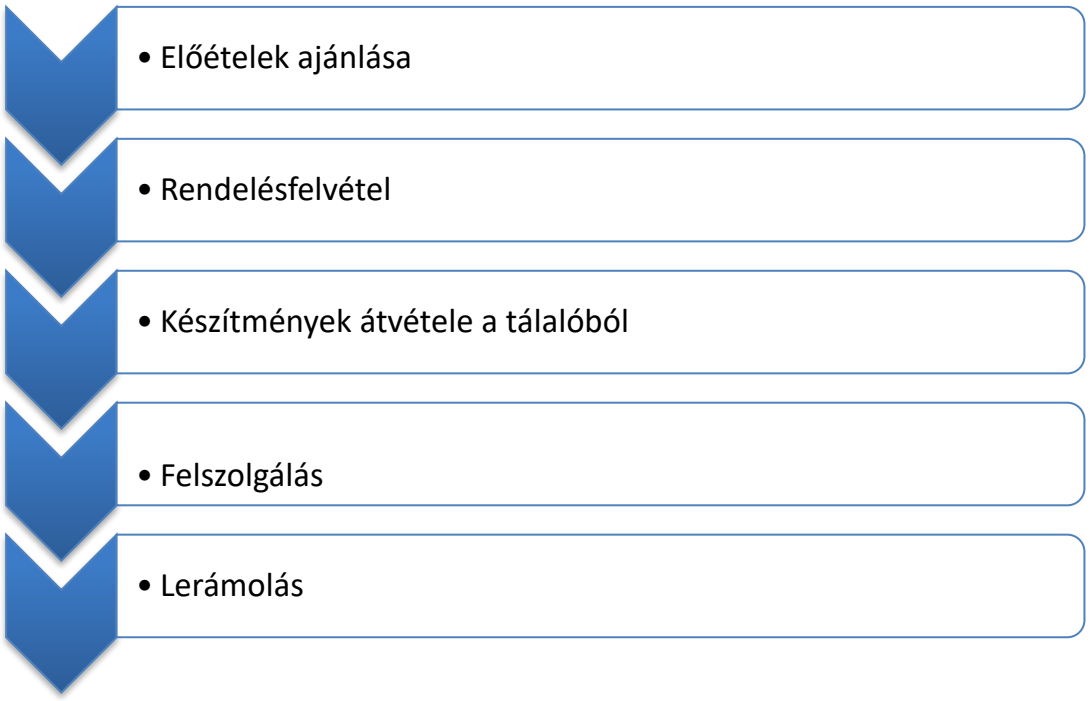
Húsokból és belsőségekből készült meleg előételek tálalása, felszolgálása

A különböző húsropogósokat, rántott velőt, rántott szárnyasmájat, tálpapírral fedett fémtálon szolgáljuk fel, úgy hogy a hús alatt vagy mellett helyezzük el a köretet (rizs, burgonya).
A ropogósokhoz, és a rántott velőhöz külön mártástálban tartármártást adunk.
Terítés: előmelegített nagy lapostányér, nagyváltás.
Csontvelőt, a meleg sonkát, meleg füstölt marhanyelvet háromféleképpen tálaljuk.

1. A velős csontot a húslevessel együtt tálaljuk, ebben az esetben akkorára kell vágni a csontot, hogy elférjen a levestálban illetve a leveses tányérban. A húslevest sok zöldséggel és metélttészta betéttel adjuk.
2. A csontot a leves mellé külön jénai tálban adjuk, ilyenkor nagyobb darabokra vágva és velőkanalat adunk a terítések mellé. Ilyenkor a csontot asztalkendőbe csomagolva fogja meg a vendég.
3. A szakács a csontból kiüti a velőt, azt a húslevesben felforrósítja, majd külön jénai edényben, tálpapírral fedett fémtálon viszik ki a vendégnek. Tálalóeszköznek consommé-s kanalat adunk.

A **csontvelő** mellé mindig friss toast adunk, só, bors, és paprikaszórót készítünk ki.
A meleg sonkát, füstölt marhanyelvet felszeletelve jénai tálban, vagy mély fémtálban szolgálják fel úgy, hogy leöntik saját levével, vagy forró húslevessel. A köretet külön jénai edényben tesszük. A húst és a köretet tartalmazó edényeket együtt, nagy tálpapírral fedett fémtálon viszik ki, külön tálaló eszközzel. Többnyire gueridonról, angol felszolgálást alkalmazunk. A húshoz nagy tálaló eszközt, a püréhez nagy consommé-s kanalat adunk.
Italkínálat:
A csontvelőhöz: könnyű, száraz fehérbor illik
A marhanyelvhez: száraz vörösbor, siller vagy rozébor illik.

4.4. Ízelítők, előételek felszolgálásának lépései
Servirea antreurilor și gustărilor



A rendelésfelvétel a vendég bal oldaláról történik, a pincér udvariasan tájékoztatja a vendéget, segít neki kiválasztani a megfelelő készítményeket, a rendelést figyelmesen lejegyezi. Ha egyszerre több rendelést vesz fel ajánlott lejegyezni azt is, ki mit kért, azért, hogy a felszolgálásnál ne kelljen még egyszer rákérdezni. A rendelést a pincér szóban visszaismételi azzal a céllal, hogy elsősorban pontosítson és ugyanakkor hangulatot is teremt.

A rendelés függvényében kiegészíti a terítéket a hiányzó leltári tárgyakkal. Abban az esetben, ha a poharak lefordítva voltak az asztalra helyezve, azokat talpra állítja.
A megrendelői bon (bonul de marcaj), segítségével továbbítja a rendelést a konyhára.
A felszolgálásnál a következő leltári tárgyakat használják:

- alpakka és porcelán tálak
- közepes méretű lapos tányérok, vagy főételes tányérok
- előételes kések és villák
- vizespoharak
- asztali patika
- textil és papírszalvéták

A készítmény felszolgálása előtt az asztalra helyezik a következő leltári tárgyakat:

- aperitifes poharak;
- fűszertartó, oliviéra (asztali patika);
- kenyeres kosarak, vagy kenyeres tányér;
- előételes (közepes) tányérok,- előmelegített abban az esetben, ha meleg ételeket szolgálunk fel, amelyeket az alaptányérra vagy annak a helyére tesznek.

Mivel az előételek az étkezés elején vannak ezért az evőeszközök kihordásánál figyelembe kell venni a további étrendet és annak megfelelően kihordani a szükséges evőeszközöket.

4.5. Az ízelítők és előételek felszolgálásának módozatai
Sisteme de servire a antreurilor și gustărilor

A vendégek számától és a felszolgált mennyiség függvényében a felszolgálás többféle rendszerrel történhet.

Fogó segítségével történő felszolgálás	Tányérszervíz	Gueridon segítségével történő felszolgálás	Tálcáról történő felszolgálás	Két pincér általi felszolgálás	Indirekt (francia) felszolgálás

4.5.1. Előételek felszolgálása fogó, csipesz segítségével

Kevés számú vendégnél és egyszerű ételválasztéknál alkalmazzák.

- Az ízelítőket a konyhán vagy a büfében helyezik a tálakra, a pincér a bal alkarjára helyezve viszi ki, ahová előzetesen a hangedlit helyezte.
- A fogót a tálca jobb szélén helyezzük el, a villát lefele fordítva, ráhelyezve a kanalat szintén lefele fordítva, nyelükkel a pincér irányába.
- A vendéget baloldalról közelítjük meg, a tálcát úgy kell bemutatni, hogy minél többen láthassák.
- A tálcát a vendég tányérjához közelítjük, enyhén előre hajolva, a bal lábra támaszkodva a protokollnak megfelelően kiszolgáljuk a vendéget.
- Miután kiszolgáltunk a vendéget, a fogót visszahelyezzük a tálcára, a pincér hátra vonul és a kiszolgált vendég háta mögött elhaladva közelít a következő vendéghez.
- A felszolgálás befejezése után „Jó étvágyat.” kívánunk.

4.5.2 Előételek felszolgálása tányérszervízzel

Nagy létszámú vendég: fogadás, lakodalom, szilveszter, keresztelő esetében alkalmazható.

- A konyhán a készítményeket 10-15 perccel a felszolgálás előtt tányérokra helyezik.
- Jobb oldalról, elsőnek a hivatalos személyiségeket, fő vendéget, vagy az ünnepeltet szolgáljuk ki.
- Nem fontos az időrendi, vagy korhatár figyelembe vétele, sorba haladva is lehet felszolgálni, ha hosszú asztalok vannak terítve.
- Ha az asztalok csoportosítva vannak, akkor a protokollt kell követni.
- A felszolgálás befejezése után” Jó étvágyat! ” kívánunk

4.5.3. Szervízkocsi használata

Alkalmazása nagy létszámú és sietős vendégek jelenlétekor ajánlott, vagy ha a munkaformáció létszáma nem teljes, kevés a felszolgáló személyzet a vendégek létszámához képest.

- A készítményeket (általában hidegek) a konyhán előzetesen tányérokra helyezik majd a szervízkocsi polcaira.
- A szervízkocsit minél közelebb kell taszítani a vendég asztalához, a pincér két tányért emel fel, egyet a bal és egyet a jobb kezében.
- A vendéget jobboldalról szolgáljuk ki, a pincér először leteszi a jobb kézben lévő tányért, majd a bal kézből átveszi a tányért a jobb kézbe, és kiszolgálja a következő vendéget.

- Miután az egyik asztalnál kiszolgált minden vendéget továbblép a következő asztalhoz, így folytatja mindaddig amig mindenkit ki nem szolgált, vagy amíg a szekérről elfogynak a készítmények.

4.5.4. Tálcáról történő felszolgálás

- Általában a kehelyben, poharakban, csészékben tálalt készítmények felszolgálásánál alkalmazzák, amelyeket a pincér a felszolgáló tálcára helyezve visz ki, amire előzetesen szalvétát, alátétet helyezett. Az így tálalt készítmények mellé, a tálcára, fel kell helyezni a megfelelő mennyiségű alaptányért.
- A tálcát a bal alkaron és a bal tenyérrel megtámasztva viszi ki.
- Jobb kézzel leemeli a tálcáról a tányérkára helyezett kelyhet, poharat, csészét és emblémával a vendég felé fordítva helyezi az asztalra, a vendég jobb oldaláról.

Abban az esetben, amikor készítményt kiskanál vagy kisvilla segítségével fogyasztják, akkor azokat a tálcán, a többi felszolgáló eszközzel együtt hozzák ki, és az alaptányérkára helyezik villával fölfele fordítva, a csészétől vagy pohártól jobbra. Letehető az asztalra is, az alaptányérra jobbról, amelyet előzetesen letesznek a vendég elé. Ebben az esetben lefele fordítva, a tányér szélére támasztva.

4.5.5. Előételek felszolgálása két pincérrel

- Alkalmazható abban az esetben, amikor nagy a vendég létszám, vagy nincs elég hely a készítmények jobb oldali felszolgálásához.
- Az egyik dolgozó, egyszerre hozza ki, bal kézzen a tálcán vagy sültestálon elhelyezett készítményt, és a tányérokat (a bal alkaron). A készítmény hőmérsékletétől függően a hangedli megfelelően hajtogatva.
- Az asztalnál a második dolgozó, bal kézzel elvesz egy tányért, jobb kézzel elvesz a konyháról hozott készítményekből egyet (vagy a készítményből fogó vagy merőkanál segítségével tálal, a tálaló eszközöket visszateszi a sültestálba, merőkanalat a levestálba), ráhelyezi a készítményt az alaptányérra, és jobb kézzel kiszolgálja a vendéget.
- A műveletet a kiszolgálandó vendég háta mögött vagy annak közelében végzi el.

4.5.6. Közvetett (indirekt) felszolgálás

Kevés létszámú vendégnél alkalmazzák, vagy amikor a készítmények nagyon különlegesek és változatosak.

A készítményt baloldalról bemutatják a vendégnek, a csipesz vagy fogó nyele a vendég fele fordítva legyen a tálcára helyezve, felkínálva a lehetőséget, hogy a vendégek kiszolgálják saját magukat. Ajánlott nagyobb mennyiségű készítményt tálalni a rendelt adagnál, mivel lehetséges, hogy egyes vendégek többet vesznek el, vagy esetleg repetát szeretnének, ezért kerüljük el azt a kellemetlenséget, hogy másoknak kevesebb maradjon.

Miután a készítményt felkínálták minden vendégnek behelyezik az asztal közepére, vagy a gueridonra.

Meleg előételeknél a melegítőre helyezik, vagy visszaviszik a konyhára, hogy melegen legyen tartva.

Miután elfogytak a készítmények, a konyháról utánpótlást kell hozni, és újra körbe kell kínálni a vendégeket, majd visszatenni az asztalra.

5. LEVESEK FELSZOLGÁLÁSA
Sevirea preparatelor culinare lichide

A levesekről általában

- A levesek csaknem minden nép étkezési kultúrájában előkelő helyet foglalnak el.
- Fogyasztásuk igen egészséges, jó hatással vannak az emberi szervezetre.
- Fedezik a folyadékszükséglet egy részét, ugyanakkor a levesben kioldódott értékes tápanyagok, a különféle ásványi anyagok és a vitaminok könnyen felszívódnak.
- A szakszerűen elkészített levesek, illatukkal, színükkel fokozzák az étvágyat, előkészítik a gyomrot a következő fogások befogadására.

Merőkanál segítségével	Két pincér általi felszolgálás	Tányérszervíz	Csészeszervíz

5.1. Rendelésfelvétel

- A pincér, a vendég baloldaláról veszi fel a rendelést.
- Udvarias, nyugodt és a megfelelő tájékoztatással látja el a vendéget.
- Jegyzetel.
- Visszaismételi a rendelést, összefoglalja.
- Az office-ban összesít és továbbítja a konyhára.
- Kikészíti és kihordja a szükséges leltári tárgyakat.
- Kiegészíti a mise-en-place-t.

Szükséges leltári tárgyak:

- alaptányérra helyezett mély tányérok;
- nagy villa, kés a húsok darabolásához, csontról való leszedéséhez;
- kanalak;
- gömbtálak, levestálak, csészék;
- merőkanalak;
- a tányért elhelyezzük az asztal szélétől 1-2cm, a tányér jobb oldalára kést és a kanalat, baloldalra a villát;
- a készítmény kihordása előtt, az asztalra teszik a sótartót, olaj és ecet szettet, a csípös paprikát, valamint a kenyérkosarat;
- halászlé esetében baloldalra helyezik a csonttányért.

5.2. Merőkanál segítségével történő felszolgálás (angol felszolgálás)

- A leveses tálat alaptányérra helyezzük, amire előzetesen szalvétát teszünk.
- Bal kézben visszük ki, az ujjak legyezőszerűen széttárva.
- A merőkanalat átlósan rakjuk a tálba, lefele fordítva, nyelét a pincér jobb keze irányába.
- Az előmelegített tányérokat hangedlire helyezve, a bal karon akár előre, de vihetjük a levessel is egyszerre. Amikor a leveses tállal egyszerre visszük, akkor a tányérok a bal alkaron vannak elhelyezve, míg a levestál a merőkanállal a bal tenyéren.
- A levestálat és a merőkanalat a consolán hagyjuk addig, amig a tányérokat letesszük a vendég jobboldaláról.

- A leves tálalása merőkanállal, baloldalról történik. A pincér enyhén előre hajol, minél jobban megközelítve a vendég tányérját, a merőkanállal összekavarja levest és úgy merít, hogy először a betétből kerüljön. Ha hús van a levesben, előre azt merítjük, és a tányér közepére helyezzük. A csöpögtetés elkerülése érdekében minden merítés után a merőkanalat a levestál szélén lehúzzuk.
- A betétet úgy kell elosztani, hogy mindenkinek egyformán jusson.
- Miután kiszolgáltuk az első vendéget, a merőkanalat visszatesszük a leveses tálba és a vendég háta mögött haladva kiszolgáljuk a következő vendéget ugyancsak balról.

5.3. Két pincérrel történő felszolgálás

Alkalmazható abban az esetben, amikor nagy a vendég létszám, vagy a nincs elég hely a készítmények jobboldali felszolgálásához.

- A tányérok kihordását egy dolgozó végzi a fent leírt lépések szerint.
- Az asztalnál a második dolgozó a bal kezében elvesz egy alaptányért a tálalószekrényről, jobb kézzel elvesz egy leveses tányért, amit az office-ból kihoztak, és ráhelyezi az alaptányérra és jobb kézzel a tálból átmeríti a levest.
- Miután kimerte a levest a mélytányérba, az alaptányérról áthelyezi a vendég előtt lévő alaptányérra jobboldalról.
- A műveletet a kiszolgálandó vendég háta mögött vagy annak közelében végzik el.

5.4. Levesek felszolgálása tányérszervízzel

A leveseket a konyhán előmelegített alaptányéron elhelyezett levesestányérokba tálalják.
A kihordásnál a pincér a következő képpen jár el:

- leteríti a bal alkarjára és tenyerére a hangedlit, jobb kézzel elveszi az alaptányéron elhelyezett levestálat és a bal kezére teszi, hüvelykujjal és mutatóujjával rögzíti;
- a második mélytányért, alaptányér nélkül az előző alaptányér alá helyezi, középső- gyűrűs és a kisujjal rögzíti;
- az alkarjára helyezi a második és harmadik levestányér alátétjét, és a harmadik levesestányért;
- a vendég asztalához érve a pincér a jobb kézzel elveszi a harmadik tányért alátéttel együtt és jobboldalról leteszi a vendég elé;
- elveszi jobb kezével a második tányért is, ráteszi a karján lévő alaptányérra, majd leteszi a következő vendég elé, jobbról;
- az utolsó leveses tányért, alaptányérral együtt átveszi a jobb kezébe és leteszi a vendég elé ugyancsak jobbról;
- különleges esetekben a pincér négy tányért is kivihet egyszerre.

5.5. Csészeszervíz

Híglevesek, krémlevesek és különleges levesek tálalásánál alkalmazzák,
A különleges levescsészék félgömb alakúak, 300-400 ml űrtartalmuk, egy vagy két füllel ellátva.

- A leveseket a konyán előzetesen csészékbe öntik, a pincér tálcára helyezve viszi ki, amire előzetesen szalvétát helyezett.
- A tálca egyik felére teszi, az alaptányérokat majd köréje helyezi a megfelelő számú -csészét.
- A bal alsó karon viszi ki, a vendéget jobboldalról szolgálja ki.

- Jobb kézzel leteszi a leveses kanalat (ha nincs kint), majd az alátétre helyez egy leveses csészét, amit a vendég előtt lévő alaptányérra tesz, emblémával 12 óra irányában.
- A leveses csészéket kis tányérokra is lehet tenni.

Csészében szolgálják fel: az erőleveseket, hígleveseket, krémleveseket, püréleveseket, gyümölcsleveseket, csontlevest, ha a vendég másként nem kéri.
Különleges csészében, (ennek hiányában fekete kávés csészében) a különleges leveseket: cápauszony leves, teknősbéka leves, kenguru leves.
Levestálban szolgálják fel: az egytálnak minősülő ételeket: gulyásleves, tyúkhúsleves, ökoruszályleves, gombóclevesek.
Halászléhez, csontos levesekhez a terítékhez teljes nagyváltást adnak (kanál, kés, villa), a nem filézett halakhoz, halászléhez, a halváltást kanállal kell adni és csonttányért helyezni az asztalra a couvert tányér fölé.
A leves jellegének megfelelően előzetesen fűszereket kell kivinni az asztalra.
Italajánlat: a levesekhez általában nem kínálnak italokat. De a tartalmasabb levesekhez egy minőségi világos sör is kínálható. A fűszeresebb levesekhez, gulyásleves, halászlé, francia hagymaleveshez könnyű, száraz fehér vagy rosé kínálható.
A különleges levesekhez, mint a cápauszonyleves, fecskefészekleves, száraz cherry vagy portói kínálható.

5.6. Levesek utáni lerámolás

Miután az asztalnál mindenki elfogyasztotta a levest, a dolgozó lerámol. A lerámolás történhet, 2 vagy 3 tányérral a fogyasztók létszámától függően. Abban az esetben, ha az ételt mind elfogyasztották a lerámolás történhet két tányérral:

- az első mélytányért, a kanállal együtt a vendég jobboldaláról, jobb kézzel veszi el a pincér;
- a fogyasztó háta mögött átteszi a bal kezébe, amelyen a hangedli ki van nyitva, az alaptányért rögzíti a nagyujjával a szélénél, míg a többi széttárva tartja a tányért alulról;
- tovább megy a második fogyasztóhoz, elveszi alaptányérral és kanállal együtt a levestányért;
- a vendég háta mögött ezt átrakja a bal alkarjára, a kanalat pedig az első tányérba lévő kanál mellé teszi;
- a harmadik fogyasztótól elvett tányérokat és a kanalakat ráteszik az előző fogyasztótól elvett tányérokra, valamint az első tányérba a kanalakat;
- így ismétlődik a lerámolás.

Abban az esetben, ha maradt a tányérban étel, akkor a **háromtányéros lerámolást** alkalmazzák.

- az első mélytányért, a kanállal együtt a vendég jobb oldaláról, jobb kézzel veszi el a pincér;
- a fogyasztó háta mögött átteszi a bal kezébe, amelyen a hangedli ki van nyitva, az alaptányért rögzíti a nagyujjával a szélénél, míg a többi széttárva tartja a tányért alulról;
- továbblép a második fogyasztóhoz és elveszi csak a mélytányért az evőeszközzel együtt, amelyet majd áttesz a bal kezébe az előző tányér alá, amelyet lentről a nagyujjal, gyűrűsujjal és a kisujjal támaszt meg, fentről pedig a tenyérrel;
- majd jobb kézzel elveszi a vendég előtt maradt alaptányért és a bal alkarjára helyezi;
- a harmadik vendégtől szintén jobb kézzel veszi el a leveses tányért alaptányérral és kanállal együtt, amelyet majd a bal kezében lévő tányérokra tesz;

Különleges esetekben, amikor sok a vendég és rövid a kiszolgálási idő, elvihetik a negyedik tányért is alaptányérral és evőeszközökkel együtt, ezek a jobb kézben maradnak és így viszi vissza az officeba.

6. FŐÉTELEK TÁLALÁSA ÉS FELSZOLGÁLÁSA
Sevirea preparatelor de bază

Húsételek csoportjai:

-halakból, rákokból, kétéltűekből, csigákból;
-házi szárnyasokból;
-borjúból, marhából;
-sertésből;
-birkából;
-vadszárnyasok, vadakból – készült ételek.

Tálalásra felszolgálásra vonatkozó általános szabályok

A tálalást első sorban az elkészítési mód határozza meg, illetve az, hogy hidegen vagy melegen adjuk-e a vendégnek.

Általános, hogy a bő zsírban sült ételeket tálpapírral fedett fémtálra, jénai, vagy porcelántálban illetve közvetlen a fémtálra tálaljuk.

A köreteket az esetek többségében külön edényben adjuk a vendégnek.

A meleg ételeket melegen kell felszolgálni, ezért a tálaló edényt előmelegítjük, és tálfedőket használunk. A terítéknél pedig mindig előmelegített tányérok legyenek.

A terítés során többnyire nagy lapostányért és nagyváltást adunk.

A mártásokhoz mártás kanalat biztosítunk. Egy két kivétellel bármelyik felszolgálási módot alkalmazhatjuk.

6.1. Halak és halételek felszolgálása
Servirea preparatelor din pește

Mise-en-place kiegészítése a következő leltári tárgyakkal történik:

- halkés- a tányértól jobbra, a főételes kés mellé;
- halvilla a tányértól balra a nagyvilla mellé;
- borospohár, a vizespohártól jobbra, a halkés fölé;
- asztali patika, olíviéra, mustár;
- csonttányér a főételes tányér fölé, az emblémától enyhén balra;
- az étkezés végén a vendégnek felkínáljuk a kézmosó tálkát, vagy a citromszeleteket esetleg nedves szalvétát.

Francia felszolgálásnál tálaló eszköz: nagykanál, nagyvilla, hallapát, haltálaló villa és kés.

Halkészítmények felszolgálása			
Geridonról	**Tányérszervízzel**	**Tálakban**	**Közvetett módon**

Felszolgálás:

- a meleg halételeket mindig előmelegített nagy lapostányérra helyezzük;
- az első tányért a vendég előtt lévő alaptányérra helyezzük jobbról, embléma középre;
- ha ép halat szolgálnak fel, akkor a hal feje balra, a hal hasa a vendég irányába, a zöldségek az embléma felől legyenek elhelyezve;
- ha szósszal szolgálják fel, a szószt külön mártás tálba hozzuk (amely közepes mélytányérra van téve), megfelelő kanállal. A kanál, a tányéron van elhelyezve, nyele a mártástól füle

irányába. Az asztalra úgy kell elhelyezni, hogy minden vendégnek egyformán elérhető legyen.

6.2. Szárnyashús ételek tálalása, felszolgálása
Sevirea preparatelor din carne de pui

Paprikás, becsinált, lecsó, pörkölt: mély fém vagy jénai tálban, megfelelő körettel tálalják. Külön köretes edénybe adják a megfelelő köretet, mindkettőt tálpapírral lefedett fémtálon viszi ki a pincér, külön-külön tálaló eszközzel (nagykanál, nagyvilla, esetleg merőkanál).
Rántott csirke: részeire feldaraboltan, kis adagszámnál kerek fémtálon körettel együtt úgy, hogy a köretet befedik a rántott csirke részekkel és rántott petrezselyemmel díszítik.
Roston sült csirke: ovális fémtálon, szalma vagy hasáb burgonya körettel.
Sült csirke, töltött csirke, kacsa-, pulykasült: ovális fémtálon, többnyire körettel együtt.
Terítés: előmelegített nagy lapos tányérok és nagyváltás, csonttányér, kézmosó.
Ital: könnyű fehérbor vagy pezsgő (száraz, félszáraz), szárnyasokhoz adhatunk siller borokat is.

6.3. Borjúhús ételek tálalása felszolgálása
Servirea preparatelor din carne de vițel

Borjúpörkölt: ovális fémtálon, 2 edényben húsok+ köret.
Borjúrizottó: kerek, tálpapírral fedett fémtálon, mártást külön mártás edényben, a reszelt sajtot külön üvegtálkákban.
Rántott borjúláb: sültburgonya körettel együtt, tálpapírral fedett ovális fémtálon.
Borjúmáj rántva: körettel együtt ovális fémtálon
Pirított borjúmáj: a ragus készítményeket általában két tálban, a köretet külön tálalják.
Tejfeles gombás borjúszelet: ovális peremes tálban.
Borjúsült, frissen sült natúr szeletek: körettel együtt ovális fémtálon,
Bécsi szelet: mindig egydarabos, tálpapírral fedett ovális fémtálon, hasábburgonya köretet külön köretes tálban, díszítésnek citrom karikák.
Borjúérmék: párolt borjúérmék a ragúval együtt ovális fémedényben, mellé külön köretes edényben a szalmakrumplit.
Az ” á la” módon készült frissen sült borjúhús ételeket általában ovális fémtálban tálalják, ha a köret bő mártásos, akkor külön, ha pedig száraz, akkor egyben.
Terítés: előmelegített nagy lapos tányért és nagyváltás, tálalóeszközök.
Felszolgálás. Ügyelni kell arra, hogy a köret a tányéron mindig a vendég bal oldalára kerüljön.
A mártásos edényt a terítéktől baloldalra, a couvert tányér fölé helyezzük.
Ital: minőségi száraz fehérbor, esetleg száraz vagy félszáraz pezsgőt kínálhatunk.

6.4. Marhahúsból készült ételek tálalása, felszolgálása
Servirea preparatelor din carne de vită

Pörkölt, tokányfélék: mély fémtálban, és külön köretes edényben a köretet. A két tálat egy nagy ovális tálpapírral fedett fémtálon visszük ki.
Ha a húsétel a körettel együtt készül, akkor a kettőt együtt közvetlen ovális fémtálra, vagy tálpapírral fedett fémtálon elhelyezett ovális jénai edényben tálaljuk.
Bélszín ételeket: ovális fémtálon, de az meleg legyen, mivel hamar kihűlhet az angolos bélszín.
Frissen sült marhahús szeletek:
-egészben sütött vagy szeletek: fém vagy jénai tálra, a köretet külön adjuk

-a különböző „módon” készülteket ovális jénai, vagy fémtálon körettel együtt adják, úgy hogy a hús alá teszik a köretet.
Hagymás rostélyost: ovális fémtálra együtt a körettel, kivéve a burgonya pürét. Mártás külön.
Terítés: meleg lapostányér, nagyváltás.
Az angolosra sült húsoknál tisztázni kell a vendéggel, hogy mennyire kéri átsüttetni a húst.
Az asztalon mindig kell, legyen: asztali patika, amelyről le kell venni a cukorszórót, az ecet és olajtartót.
Frissen sütés fokozatai:
-egészen angolosan: saignant, rare;
-félangolosan: á point, medium;
-átsütve: bien cuit, well done.
Ital: Száraz ízhatású testes vörösbor.

6.5. Sertés húsból készült ételek tálalása felszolgálása
Servirea preparatelor din carne de porc

Pörköltek, paprikás, tokány, aprólék: két külön fémedényben tálaljuk, egyikben a húst másikban a körete, azt egy tálpapírral lefedett fémtálra helyezzük.
Székelygulyás: mély, ovális fém vagy porcelánedényben, tálpapírral lefedett fémtálon.
Töltött paprika és köret: két külön tálban,
Sertéssültet: ovális fémtálon körettel együtt.
Bő zsírban sült, bundázott szeleteket: tálpapírral fedett ovális fémtálon. A bő zsírban sült köreteket tálalhatjuk a húshoz más esetben pl. Püré külön.
Disznótoros készítmények: ovális porcelán tálon. A hagymás burgonya köretet lehet a hússal egytálon de a párolt káposztát külön porcelán köretes tálban.
Töltött káposztát: ovális mély porcelánedényben tálaljuk.
Terítés: meleg lapostányér, nagyváltás.
Tálalóeszköz: többnyire nagykanál, nagyvilla. A csontot tartalmazó ételeknél csonttányér.
Italkínálat: Testes vörösbor, de mindenképp száraz.
Vegyes húsokból álló ételeket többnyire fatálon, hasáb vagy pirított burgonya körettel és idénynek megfelelő vegyes salátával tálalják.
Rablóhúst: nyársara tűzve, vagy hurkapálcikára tűzve ovális fémtálon szolgáljuk fel. Ha a rablóhúst flambírozzák, akkor a bő zsírba sült köretet minta a hasábburgonyát külön tálalják, de a rabló hús mellé a tálra díszítésnek zöldséget tesznek.

7. FŐZELÉKEK, KÖRETEK TÁLALÁSA
Servirea garniturilor și a salatelor

A lédús mártásételekhez általában szárazabb, a száraz ételekhez pedig lédúsabb köreteket adunk. A köreteket és főzelékeket lehetőség szerint külön kell tálalni, de ez nem kötelező. A szárazabb húsételekkel együtt lehet tálalni a száraz köreteket. Bizonyos ételek jellegét a köret adja, ebben az esetben a köretet mindig a hússal együtt tálaljuk.
A sültburgonya köreteket kerek fémtálakra,- a főtt burgonya, főtt tészta köreteket, a főzelékekhez hasonlóan mély kerek, fém, jénai vagy porcelánedényben visszük ki megfelelő alátéttel. A

főzelékekhez és köretekhez mindig kell megfelelő tálalóedényt biztosítani, általában nagy kanalat adunk hozzá

Terítés: ha önálló fogásként rendeli a vendég, akkor minden esetben meleg nagytányért és nagyváltást adunk. Abban az esetben, ha a húsétel mellé adott köret jellege megkívánja pl. borsófőzelék borjúpörkölttel, tökfőzelék vagdalttal akkor a nagyvilla és kés kiegészítéseként consommés kanalat is fel kell helyezni az asztalra.

- **A köretek-főzelékek alapvető szerepe a húsételek kiegészítése, de adhatók különálló ételként is, vagy főfogásként, ha a vendég úgy igényeli.**
- **Nagyon jellemző a vegetáriánus vagy diétás étrendeknél.**
- **Növelik, a készítmények tápértékét fokozzák a fogyasztási kedvet.**
- **Nagy szerpük van az ételek ízharmóniája megteremtésében.**

7.1. Mártásos készítmények, mártások felszolgálása
Servirea preparatelor cu sos și a sosurilor

Az egység felszereltsége leltári tárgyakkal és a vendégek számának függvényében a mártásos, készítményeket felszolgálhatjuk: tányérszervízzel, platón, vagy mártás tálakban (peremes tálakban). Azoknál a húsoknál ahol a mártás készítésénél felhasználják a főzetet és a mártások az ételekkel együtt készülnek, vagy annak jellegét adják- a mártást együtt tálaljuk az ételekkel.

Mise-en-place kiegészítése: asztali patika (só-bors-mustár,-olíviéra,).

Tányérok kihordása: a mártásos készítményeket a konyhán közvetlenül a tányérokra helyezik, a húsokat a tányér szélére a pincér úgy helyezi el, hogy a vendég fele fordítva, a zöldségeket, szószokat középre valamint a tányér ellentétes oldalára helyezik.

Felszolgálás: a vendég jobboldaláról, jobb kézzel a vendég előtt lévő alaptányérra helyezi a készítményt.

A felszolgálásnál a pincérnek vigyázni kell arra, hogy:

- a kezében lévő tányérok egyensúlyban legyenek, ne billegjenek, mert a szósz könnyen lefolyhat,
- ne érjen bele az ujja a szószba,
- ne ömöljön ki a tányérból a szósz,
- mindig jelezzen a vendégnek: „megengedi, hogy kiszolgáljam.”

A mártásos, szaftos készítményeket általában saláta is kíséri.

7.2. Saláták felszolgálása
Servirea salatelor

A zöldségekből készített friss saláták általában kísérik a húsételeket, de előfordul, hogy előételként vagy akár a húsétel után fogyasztják el. De jellemzőbb hogy húsételek mellé fogyasztják ízkiegészítőként, a zsíros ételek mellé savanyúságként. Peremes, vagy lapos tányérra tálaljuk.

A salátákat a pincér adagolva, salátástálakban viszi a vendég asztalához, a sültek kihordása előtt. Az egy adagos salátákat a pincér a bal kezében, tálcán vagy tányéron viszi ki. A salátás tálakat a vendég baloldalára 2-3-cm-re a nagyvillától közvetlenül az asztalra helyezi (nincs alátét). Ha van az asztalon couvert tányér, akkor azt feltoljuk, és az alá helyezzük az asztalra.

A nagy salátás tálakat nagytányéron viszik ki és úgy helyezik el az asztalon, hogy minden vendég egyformán elérje. A több adagban felszolgált salátákat 4 személyre kell csoportosítani. Ezt kíséri a salátás tálalóeszköz általában kanál és villa (a villa fogakkal lefele, a kanál fölötte lefordítva).

Ha a vendég önálló fogásként fogyasztja, akkor a kistányéron vagy salátás tálban (általában üveg) kihozott salátát a nagy lapos tányérra helyezzük.

Terítés: önálló salátafogáshoz, lapos nagytányér-alátéttel kistányért és kisváltást adunk. Az asztalra kell helyezni: az ecet és olajtartót, sószórót, cukorszórót is. Nyolcdarabra vágott citromot is kínálhatunk.

Italajánlat: főzelékekhez, salátákhoz, amennyiben azokat önálló fogásként rendeli a vendég, könnyű, száraz fehér pecsenyeborokat, az elkészítéstől függően félédes fehérbort, vagy enyhén savanykás vörösbort ajánlhatunk.

7.3. A Főételek utáni lerámolás
Debarasarea meselor după preparate de bază

Miután a vendégek befejezték az étkezést, jobboldalról lerámoljuk a használt leltári tárgyakat. Először a salátás tálakat, majd a tányérokat és evőeszközöket vesszük le. Abban az esetben, ha a vendég az alaptányért használta, vagy rátette a használt evőeszközöket, az alaptányért is lerámoljuk.

A szószos tálakat, olíviérát, só- és borsszórót a szervíztálca segítségével rámoljuk le, amelyet a pincér a bal karján elhelyezett, előzetesen összetűrt hangedlire tesz.

A mártás tálakat alátéttel és a használt tálaló eszközökkel együtt, a pincér jobb kézzel veszi el az asztalról és ráhelyezi a bal karján elhelyezett tálcára. Abban az esetben, ha több mártás edény van, akkor az alátéteket a tálcán egymásra lehet helyezni és mellé tálakat úgy, hogy a tálca egyensúlya megmaradjon. A munkafolyamat megkönnyítse és a csöpögtetés elkerülése érdekében a tálaló kanalak maradhatnak a mártás edényekben, tálkákban.

8. SAJTOK FELSZOLGÁLÁSA
Servirea brânzeturilor

A sajtokat a főételek után és a desszertek előtt szolgáljuk fel. A sajttálat többféle sajtféleségből (minimum három féle sajt), állítják össze és többnyire fatálra tálalják, amelyet előzetesen leterítenek egy textil szalvétával. A sajtokhoz vajat, friss idényzöldségeket, pld. paprika, paradicsom, uborka, hagyma, retek, kínálunk és legalább kétféle kenyeret vagy toast-ot adunk.

A kenyeret szeletelve kosárban, textilszalvétával letakarva szolgáljuk fel. Kenyérből ajánlott a helyi jellegűekből kínálni, de ne legyenek magos vagy nagyon ízesítettek.

Kínálhatunk gyümölcsöket is, vagy akár olíva bogyót, csípős paprikát, diót.

A sajttálat a pincér balról mutatja be. Fel kell kínálni e lehetőséget a vendégnek, hogy kiszolgálja magát, de a pincér fogóval kiszolgálhatja a vendéget.

Az előre bemutatott sajtokból a vendég igénye szerint a pincér levágja a megfelelő szeletet, majd fogó segítségével áthelyezi a vendég tányérjába.

Sajt kóstolóknál: sohasem használunk műanyag felszolgáló, vagy vágó eszközöket. Minden sajtot külön késsel, vagy sajtvágóval szeletelünk.

Elhelyezés és szeletelés: az elhelyezésnél figyelembe kell venni a sajtok ízét, aromáját, érettségét. A különböző sajtokat lehetőleg különböző formájúra kell vágni, főleg azokat, amelyek kinézetre

nagyon hasonlítanak, így a vendégnek sokkal könnyebb megkülönböztetni azokat. Semmiképp se rakjuk úgy, hogy összeérjenek. Az erősebb szagú sajtokat le kell takarni üveg fedővel.
Ennek megfelelően a következő sorrendbe helyezzük és kóstoltatjuk:

-Friss sajtok: mozzarela, feta, telemea, ricotta, tehéntúró, orda.
-Lágy és kenhető sajtok: Camembert, brie.
-Félkemény sajtok: trappista, gouda, tilsiti, edami.
-Penészes sajtok: Roquefort, gorgonzola.
-Kemény, érlelt sajtok: emmentáli, parmezán, chedar.

Mindenik sajtból csak keveset vágjunk, mert növelik a jóllakottság érzését.
Terítés: kistányér és kisváltás, desszert villa, desszertkés.
Ital: általában száraz vörös bort adunk, de a lágy vagy friss sajtokhoz ajánlhatunk fehérborokat, vagy sillerborokat is. Figyelembe kell venni azt is, hogy a bor találjon a fő ételnél felszolgált borral. A helyi jellegű sajtokhoz, helyi borokat is lehet kínálni, vagy a sajt származási helyéről eredő bort is párosíthatunk. Vigyázni kell, hogy ne legyen édes.

Sajtok eredet szerint:
România: telemea (tehénteajből, vagy juhtejből), Dalia, Rucăr, Brădet, tölgyfa, vagy nyírfa kérgében érlelt sajt (brânza de burduf).
Francia: Camembert, Brie, Roquefort.
Angol: Chedar, Stilton.

Holland: Edam, Gouda.
Svájc: Emmental, Tilsit, Bagnes.
Olasz: Mozzarela, Parmezan, Gorgonzola, Ricotta

9. DESSZERTEK FELSZOLGÁLÁSA
Servirea deserturilor

- **Konyhai készítmények**: tejberizs, tejbegríz, karamellkrém, madártej, lekváros palacsinta, papanas, pudingok, felfújtak, kompótok, gyümölcssaláták.
- **Péksütemények**: kalácsok, piték, aprósütemények,
- **Cukrászkészítmények**: sütemények, torták, fagylaltok, parfaik.
- **Gyümölcsök:** frissgyümölcsök.

Felszolgálás: Mielőtt előkészítenénk az asztalt a desszertek felszolgálásához, minden addig használatos tárgyat le kell szedni. Csak a desszertes evőeszközök és a továbbá használatos italos poharak, szalvéta marad fenn. A pincér kiviszi a desszertes tányérokat és ellenőrzi, hogy van-e az asztalon megfelelő desszertes evőeszköz.
A desszertek felszolgáláshoz szükséges letári tárgyak:

- desszert villa és kés;
- desszertkanál és villa;
- fagylalt kanál;
- dinnye kés és villa;
- tortának, süteményeknek, megfelelő kiskanál.

A kiválasztott desszert függvényében az evőeszközök felhelyezhetők a vendég érkezése előtt a következő módon:

- a tányér fölé helyezik a kést élével a tányér felé, nyelével jobbra, a villát nyelével balra, majd a kanalat nyelével jobbra. Az első használt eszköz a fagylaltos kanál lesz.
- A tányér fölé helyezik a desszertes kanalat nyelével jobbra, a desszert kést nyelével balra.

Elsőnek a kés és a villa lesz használva a gyümölcsök elfogyasztásnál, majd utána következik a süteményes kanál. A használat előtt a pincér módosítja az evőeszközök helyét a következő képpen:

- a kést és a kanalat az alaptányér jobb oldalára húzza, a villát pedig a baloldalra, azután pedig felszolgálja a desszertet;
- amikor előre nem tudjuk, hogy milyen desszert lesz fogyasztva, akkor az evőeszközöket a pincér a desszerttel együtt hozza;
- a desszerteket platókra, kehelybe vagy tányérokra tálalják.

9.1. A konyhai desszertek felszolgálása
Servirea deserturilor de bucătărie

Konyán elkészíthető desszertek közé tartozik a palacsinta, fánk, papanas, pudingok. Ezek bemutathatók az asztalnál, felszolgálhatók tálcákról csipesz segítségével, tányéron akár gueridonról. A tálcán bemutatott desszerteknél közvetett felszolgálás is alkalmazható. A konyhán elkészíthető desszertek mellé kistányér (kivétel a túrós palacsinta, amihez nagy lapostányért adunk), desszertvillát és desszertkanlat adunk, ha a készítmény kanál segítségével nem darabolható (pld. tiroli rétes, dobos torta) akkor a desszertkanál helyett desszertkés a teríték.

Flambírozott palacsinta felszolgálása:

- a konyhán melegen tálalják, háromszög vagy rolád formában, a felszolgáló eszközöket mellé helyezik;
- a pincér a bal alkarjára helyezi a tálat, amelyen előzetesen elhelyezte a hangedlit;
- mielőtt bevinné a szalonba, lelocsolja alkoholos itallal és meggyújtja, egyidőben a szalon világítását alacsonyra veszik;
- az asztalnál bemutatja a készítményt, majd felszolgálja;
- a műveleteket a vendég baloldaláról végzi el.

9.2. Cukrászkészítmények felszolgálása
Servirea produselor de cofetărie

Adagolt készítmények: szavarine, ekler,

- desszerttányéron tálalják, megfelelő kiskanállal;
- tálcán szolgálják fel, a vendég jobb oldaláról;
- ha az evőeszközöket a készítménnyel egyszerre viszik ki, azokat a tányér szélén kell elhelyezni a sütemény mellé felfele fordítva, vagy lefordítva az asztalra támasztva.

Torták:

- különleges rendezvényeken bevihető épen, majd a gueridonon a pincér felvágja és adagolja, a vágóeszközt minden szelet után melegvizes pohárba mártja;
- minden szeletet a gueridon jobb oldalán elhelyezett tányérokra tesznek, jobb oldalról szolgálják fel.

Fagylaltok:

- kehelyben tálalják, amelyet tálcán visznek ki, amire előzetesen textilszalvétát helyeznek;

- a tálca egyik szélén elhelyezik, az alátét tányérokat egymásra téve, felszolgálásnál pedig a kelyhet alátéttel együtt helyezik a vendég elé jobb oldalról;
- A kiskanalakat az alátét szélére, vagy az asztallapra és az alátét tányérra is lehet támasztani ebben az esetben lefele fordítva.

Profiterol:

- Fagylalt különlegesség, amely vaníliakrémmel töltött profiterolt és 2-3 különböző ízesítésű fagylaltgombócot tartalmaz, tejszínhabbal és csokoládészósszal díszítik;
- A kelyhet textil szalvétával letakart tálcán viszik ki, alátéttel együtt helyezik a vendég elé jobb oldalról.
-

9.3. Gyümölcsök felszolgálása
Servirea fructelor

- Kerek gyümölcsöket, alma, barack, két kanálból alkotott fogóval szolgálják fel. Azok a gyümölcsök mellé szilva, cseresznye, megy, amelyeket a vendég az asztalnál is leöblít, különleges tálkát hoznak.
- Fogyasztás után langyosvizes, virágszirommal díszített kézmosó tálkát kell felkínálni. Kistányért adnak melléje evőeszköz nélkül.
- Epret, málnát, erdei gyümölcsöket kompótos tálkákban tálalják tejszínhabbal, cukorszórót adnak hozzá, valamint desszertkanalat és desszertvillát.
- Dinnyét lehet előre szeletelni, vagy a vendég előtt szeletelni, lapos desszertes tányérban tálalják, kis váltás az evőeszköz.
- A banánt héjától megtisztítva, egészben teszik a vendég tányérjára, desszertvillát adnak mellé. Gyümölcsös tálakban épen is kitehető a tisztítást a vendég végzi el.
- Narancs, mandarin héjától megtisztítva majd abba visszahelyezve virágformára tálalják, kistányért, gyümölcskést és villát adnak mellé.
- Alma, körte, narancs mellé, gyümölcskést és villát adunk.
- Magas sav tartalmú gyümölcsök mellé cukorszórót is adunk.
- Befőtteket kistányéron, mély üvegtálban szervírozzák, evőeszköznek desszertkanál és desszertvillát adnak.
- Gyümölcssalátákhoz kistányér, desszertkanál és kisvilla a terítés.
- A gyümölcsökhöz fehér illatos desszertborokat, illetve édes pezsgőt ajánlhatunk.

9.4. Desszertek utáni lerámolás
Debarasarea meselor după servirea deserturilor

Desszertek elfogyasztása után a leltári tárgyakat, kelyheket, tányérokat, a pincér szalvétával leterített tálcára szedi le.
A használt tányérokat, evőeszközöket egyszerre is elviheti alkalmazva a két-, háromtányéros lerámolást. Általában lerámolásnál a tálcát kell használni, és a műveleteket a vendég jobb oldaláról elvégezni.

Összefoglaló

Készítmények jellemzői		
Készítmény csoport	**Technológiai jellemzők**	**Táplálkozástani jellemzők**
Levesek, krémlevesek, consommék, csorbák, borsok, Preparate lichide (supe, creme, consomme-uri, ciorbe, borşuri)	-zöldségből, húsból, vagy mindkettőből készülhetnek; -technológiai eljárás a főzés, vagy kiválasztásos főzés a húsosoknak; - ebédnél a krémleveseket, a consommék-at vacsorára is, és ünnepi alkalmakkor is tálalják; - consommé-t kis adagban tálalják, melegen, néha hűtve, zöld fűszerekkel díszítve vagy tejtermékkel, joghurt, tejföl.	-I fogásnak tálalják; - étvágygerjesztő, emésztést előkészítő jellegük van; - tápértékük függ az alapanyagoktól, de általában könnyű nem tömény ételek, - emészthetőségük gyors; - segítik más ételek emészthetőségét; - egyes fajtái fogyaszthatók diétás ételnek is.
Saláták (nyers, főtt, sült, összetett) Salate (crude, fierte, coapte, combinate)	Készülhetnek: -nyers zöldségekből; -nyers zöldség és gabonafélék (rizs, tészta) -zöldég és hús, húskészítmények, tejtermékek; -nyersen vagy feldolgozva (hőkezelés); -friss zöldségekből, vagy konzervekből; -egy vagy több zöldségből; -hideg öntettekkel ízesítik (ecet, citrom, majonéz és származékai, fokhagymaszósz,); - salátástálakban, lapos tálakon/platón, öblös tálakban szolgálják fel, adagolva, vagy darabokban.	- bevezetőnek, vagy főétel mellé, kisérőnek, köretnek szolgálják fel; -szerepük függ az ételsorban elfoglalt helyüktől (lehet étvágygerjesztő, kiegészítheti a menü tápértéket, vagy elősegítheti az emészthetőséget).
Főételek Preparate de bază (mâncăruri, tocături, fripturi, etc.)	- készülhetnek zöldségekből vagy húsokból/zöldségekből/gabonafélékből; - összetevőjükben szószok is szerepelnek, ami biztosítja a telítettség érzetet; - jellegzetes hőkezelés (párolás, főzés, sütés, grillezés; - tálalhatók, adagolva vagy egyben általában melegen; -a választék nagyon széles.	- az étrend második fogása (főfogás); - tápértékük kiegyensúlyozott, a szükséglet nagyrészét fedezik; - emészthetőségük függ a felhasznált nyersanyagtól (hús) és a hőkezelés típusától (főleg a sülteknél).
Desszertek Konyhai édességek, péksütemények, cukrászkészítmények Preparate servite ca desert (dulciuri de bucătărie, produse de patiserie, de cofetărie)	- növényi és állati eredetű nyersanyagok ötvözéséből állítják elő; -változatos hőkezeléssel (főzés, sütés, pirítás) vagy az nélkül készülnek; - egynéhány rendelésre is készülhet.	- az étkezés végén szolgálják fel; - emelik a jóllakottság érzetet; - kiegészítik az étrend tápértékét főleg szénhidrátokkal; -a gyümölcsök plusz vitamint, ásványi sókat, tartalmaznak, és lehűtik a szervezetet.

10. ITALVÁLASZTÉK
Sortimente de băuturi

Típusa	Csoport	Alcsoport
Aperitif italok	- Természetes párlatok	- Tuica, Șlibovița, gyümölcs párlatok, pálinka, gin, whisky, konyak
	- Ipari	- Vodka, rum, köményes,- megy párlat - Campari, bitter, absinthe, fernet - likőrök; - sör.
Digesztív (emésztést elősegítő) italok – borok	- Borok	- szín szerint: fehér, rozé, vörös; - cukortartalom szerint: száraz, félszáraz, félédes, édes; - szőlőfajta szerint: asztali borok, tájjellegű borok.
	- Likőrök - Konyak - Más italok	- kísérik a kávét;
Üdítő italok	- Gyümölcs és zöldség	- Üdítők, nektár, szörpök, etc.
	- Szénsavasok	- Coca Cola, Fanta, Pepsi Cola.
	- Szénsavmenteses	- Prigat, Cappy,
Meleg alkoholmentes italok	- Serkentők	- Kávé, tea, kakaó és származékok,
Ásványvizek	- Asztali vizek	- Borsec, Biborţeni, Perla Harghitei, Poiana Negri, Dorna, szódavíz
	- Gyógyvizek	- Malnas, Căciulata, Hebe,

Figyelem!

Az étel és ital választék egységenként változik, függ azok beszerzési és termelési képességétől, elérhetőségektől.

10.1. Ételkészítmények társítása italokkal
Asocierea preparatelor cu băuturi

Társítási alapelvek

Évszak és alkalom szerint: nyáron könnyű fehérborok, télen testesebb vörösborok ajánlottak.

Szín szerint: fehérborokat kevésbé színes ételek, mint pl. a fehérhúsok, hal, csirke mellé ajánlottak, míg a vörösborokat vörös húsok mellé ajánlják.

Alkohol tartalom szerint: alkoholtartalom és aroma szerint az italok találjanak a készítménnyel, könnyű készítmények mellé könnyebb italok, míg a laktatós, zsírosabb nehezebben emészthető készítmények mellé erősebb, töményebb italokat, testesebb öregebb vörös borokat társítanak.

Aroma szerint: találjanak a készítményekkel.

Készítmény összetétele szerint: ha az elkészítésnél a mártáshoz bort használtak, akkor ajánlott azt, ugyanazzal a fajta borral társítani.

Régió szerinti társítás: a helyi szokásoknak megfelelően ajánlott a helyi jellegű készítmények mellé a régió, jellemző italait kínálni.

Figyelni kell a készítmények **felszolgálási hőmérséklete** szerinti társításra is.

Készítmények	Italok
Ízelítő, ízelítő előtt	Aperitifek, (kivétel: száraz pezsgő, száraz fehérbor,)
Kaviár	Vodka, minőségi borok, pezsgő
Levesek	Nem kínálunk italt, kivéve a halkészítményeket, vagy páncélosokat, ami mellé száraz fehérbort kínálnak, esetlek könnyű vörösbort, ami marad a főétel mellé is.
Halkészítmények, páncélosok	Száraz fehérborok, zsírosabb halak mellé savasabb borokat kínálunk.
Előételek	Félszáraz fehérborok, rozé. Sonka mellé száraz fehérbor, vagy rozé. Rántott agyvelő, száraz fehér, vagy rozé.
Főételek, sültek	A fehér húsok, rizottó: fiatal, száraz fehér borok; A vörös húsok mellé: -testes, erős vörös bort; Vadak mellé: száraz, nagyon jó minőségű bort kínálunk
Sajtok,	Folytatódik az alap vörösborral, vagy rozéval, A helyi jellegű sajtok mellé kínálhatunk helyi borokat. A származási hely szerint, ajánlott a helyi bor, pld. francia sajt mellé francia bor.
Édességek, desszertek	Édes, likőrös borok, félédes, illatos borok; Gyümölcsök, csokoládék mellé nem ajánlott.
Kávé	Emésztést segítő italok: konyak, likőr, gyümölcs párlatok.

Felszolgálási/kóstolási hőmérséklet:

- 4- 6 C° pezsgős (szénsavas) italok,
- 12-14 C° száraz fehérborok;
- 10-12 C° aromás borok;
- 14-16 C° fiatal vörösborok;
- 18-20 C° öreg vörösborok.

Tilos az egy csoportba tartozó termékeket különböző hőmérsékleten felszolgálni!

A helyes értékelés szempontjából a felszolgálási hőmérsékletnek meg kell egyeznie a kóstolási hőmérséklettel.

10.2. Italok kihordása
Aducerea de la secții a băuturilor

Az előre kiadagolt italokat szalvétával letakart tálcán viszik ki, vagy desszertestányéron szalvétával. Az üveges italokat kézben, kosárban vagy jégvödörben viszik ki.

Bármilyen italt helyeznek a vendég asztalára, azt jobb oldalról teszik úgy, hogy a vendégnek kézügybe legyen.

Mint mindent, amit betesznek vagy elvesznek, az italok betöltése is jobb oldalról történik.

Az italokat mindig megfelelő hőmérsékleten textilkendővel letakart tálcán viszi ki a pincér.

Az előre kiadagolt italoknál:

- a pincér ellenőrzi a pohár tisztaságát, épségét, formáját, űrtartalmát;
- jobb kézzel veszi el a poharat a bárpultról, és a bal karján elhelyezett szalvétával letakart tálcára helyezi;
- a szalonba mindig a jobb oldalon halad a vendég asztalához;

Palackos italok felszolgálása:

- a pincér ellenőrzi, az üveg tisztaságát, fényfele fordítva: az ital tisztaságát, márkáját, évjáratát;
- kézben általában két üveget visznek ki;
- ha jégvödröt használnak (jéggel vagy az nélkül), akkor azt leterítik textilszalvétával, és egy vagy kétkézzel megfogva viszik ki;
- ha kosárban van elhelyezve az ital, akkor azt bal kézben, minden ujjal tartva, több kosarat szalvétával leterített tálcára téve visznek ki;
- a palackot a pincér bemutatja a címkével a vendég felé fordítva, bemondja a bor nevét, évjáratát és a termelő nevét;
- a palackot visszaállítja a segédasztalra, körülvágja a kupakot, és egy mozdulattal eltávolítja;
- megtöröli az üveg száját, a dugóhúzót háromnegyed részéig becsavarja, és kihúzza;
- a dugót a csészealjra, majd azzal együtt a vendég elé teszik, hogy az megvizsgálja;
- az üveget újból megtörölik, majd úgy fogják kézben, hogy töltés közben a címke olvashatóan a vendég felől látható legyen;
- a megrendelő poharába csak keveset töltenek, hogy először tudja megkóstolni. Ha elfogadja, elsőnek, a nőknek kor szerinti sorrendben, majd a férfiaknak szintén kor szerinti sorrendben töltenek;

A poharakat 2/3 részig töltik vagy, a pohár legszélesebb részéig!

10.3. Aperitifek felszolgálása
Servirea băuturilor aperitiv

Az aperitif italokat, ebéd vagy vacsora előtt fogyasztják, a nappali bárnál vagy az asztalnál az étkezés elkezdése előtt.

Felszolgálás a bárpultnál: az adagolást a báros végzi a megfelelő pohárba;

- A poharakat szalvétával letakart tálcára helyezi, a tálca belső felétől kifele haladva;
- A felszolgálás a vendég jobb oldaláról történik.

Felszolgálás palackból: közvetlenül a vendég asztalánál történik. A pincér elveszi a bárból a palackos italt, kitölti, majd visszahelyezi a consolára.

Gueridonról, vagy szervizkocsiról: a bemutató kocsit az aperitifekkel minél közelebb tolják a vendég asztalához, a pincér vagy a sommelier bemutatja az italokat, majd a vendég kedve szerint választ. Kiadagolják az italt a megfelelő pohárba, majd jobb oldalról kiszolgálja a vendéget betartva a protokoll szabályokat.

Az aperitifeket ásványvíz, vagy szódavíz kíséri, a vendég kérésére kínálhatnak jégkockákat.

10.4. Borok felszolgálása
Servirea vinurilor

A borokat mindig az ajánlott hőmérsékleten szolgáljuk fel.

- A vörösborokat szobahőmérsékleten:15-18 C° szolgálják fel.
- A fehérborokat mindig lehűtve.
- Egy bor minél erősebb, öregebb, édesebb, likőrösebb vagy pezsgősebb annál inkább le kell hűteni.
- A pincében tárolt vörösborokat felszolgálás előtt szobahőmérsékletre (chambrálni) kell hozni (16-18 C°).
- A 20 C°-nál melegebb helyen tárolt borokat megfelelő hőmérsékletűre kell hűteni (hűtőben, vagy jégvödörben).
- A temperált borokat, mint a Merlot, Busuioca de Bohotin, Roșu de Sâmburești, a pincehőmérsékletnél egy kicsivel magasabb, 14-15 C° szolgálják fel.
- Az öreg borokat, gyűjtemény borokat, édes likőrborokat, pezsgőket mindig jól lehűtve 2-6 C°-on szolgálják fel.

A poharak hangsúlyozzák a bor minőségét, ezért a borokat mindig átlátszó, sima, megfelelő magasságú talpas pohárból kell felszolgálni. A pohár formája vagy esetleg mintázata nem akadályozhatja meg a bor színének és áttetszőségének, aromájának, illatának a vizsgálatát.

A fehérborokat mivel hidegen kell felszolgálni ezért kisebb pohárba töltik, mivel 8-10 perc alatt felmelegednek. A vörösborokat nagyobb, öblösebb poharakban, míg az illatosborokat tulipán pohárba töltik.

A vörösborok dekantálása

A dekantálást a régebbi évjáratú boroknál alkalmazzák célja a bor szellőztetése, ezzel a művelettel elválasztják a bort a lerakodásoktól.

A *dekantálás* szó áttöltést jelent. Az idősebb és szüretlen boroknál a palack alján keletkezett üledék eltávolítására használják. A fiatalabb vörös és ritkábban fehérborok esetében levegőztetés céljából történik a művelet. Így több oxigénhez jut a bor, és jobban kinyílik a fogyasztó felé, előjönnek a gazdag illat- és zamatanyagok.

Pezsgő felszolgálása:

- a pezsgősüveget jégbe állítják, az üveg nyakáig, és igy viszik az asztalhoz;
- a pezsgőspoharakat elhelyezik az asztalon, az addig használt poharakat lerámolják, csak a vizespohár marad fent;
- a pezsgőt bemutatják, kinyitják és felszolgálják, mint a borokat;
- bemutatáskor a jégből kivett üveget meg kell törülni;
- a dugót lehetőleg lassan zajtalanul kell kivenni, a pukkanás szakszerűtlen munkára utal;
- a dugót a pincér megszagolja, és csészealjon teszik le a vendég elé;
- az üveg száját megtörölik a szalvétával;
- a poharat kétszeri ráöntéssel kell tölteni 2/3 részig;
- ha marad az üvegben, azt visszahelyezik a jégbe a következő utántöltésig.

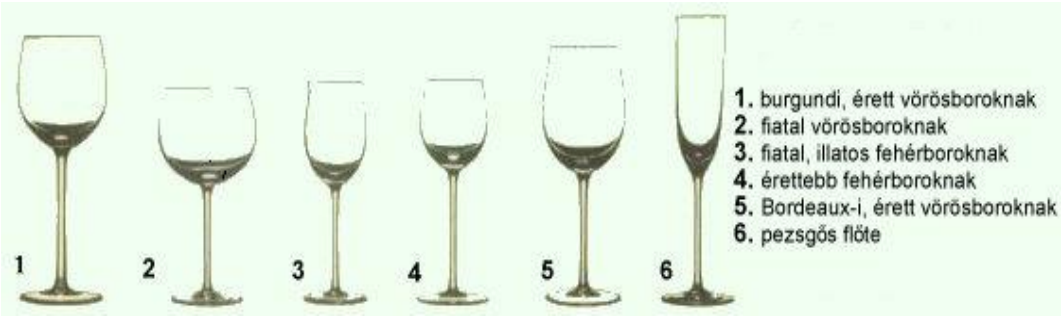
Jegyezd meg!

- A könnyű bort mindig az elsőnek szolgálják fel, az erősebb, testesebb borok előtt, a könnyű készítmények mellé.
- A szárazbort a félszáraz és édesbor előtt kínáljak.
- A vörösbort, a fehér száraz és félszárazbor után kínálják.
- Az édesborokat, likőrös borokat, a vörösborok után szolgálják fel.
- A fiatal borokat mindig az öreg borok előtt szolgálják fel.
- Adott vidék/ország borait azok jellegzetes készítményei mellé kínálják.
- Helyi borokat, helyi készítmények mellé kínálják.
- Az erős testes borokat pikáns készítmények, sűrű mártások mellé kínálják.
- Likőrbor után már nem szolgálnak fel több italt.
- Egy kiadós étkezésnél általában 300-350 ml bort szolgálnak fel.
- Egy átlagos étkezésnél 2 fajta bor szolgálható fel, ünnepi étkezésnél pedig 3,
    - fehér száraz, vörös, édes,
    - a 3. lehet, félszáraz fehér vagy vörösbor menütől függően, figyelembe véve a társítási elveket.

A borok felszolgálásánál kerülni kell:

- A poharak túltöltését;
- Az üveg nyakának a pohárhoz való támasztását;
- A borok vízzel vegyítését;
- A borospohárba helyezett jéggel való lehűtést.

Pohártipusok



10.5. A borok megkülönböztetése
Sorimente de vinuri

1.Szín szerint

A boroknál általában négy színt különböztetünk meg, ezek a következők:

- **Fehér**: fehér szőlőből készül, a halványtól a sűrűnek tetsző aranyló-méz árnyalatig.
- **Rosé** („rozé”): a rózsaszín vagy rózsás különböző árnyalatai, vörös szőlőből készül, úgy, hogy a mustot nem hagyják olyan sokáig állni a ledarált szőlőn, mint a vörösbor esetében.
- **Vörös**: a vöröstől a mély bordóig terjedő árnyalatok. Kékszőlőből készül, a must sokáig a ledarált, kipréselt szőlőszemeken marad.
- **Siller**: A vörösborokra jellemző tulajdonságú, kevésbé mélyvörös, illatos és nem savas bor.

2. Cukortartalom szerint

A borokat a cukortartalom függvényében az alábbi csoportokba sorolják a bortörvény szerint.

Száraz: A bor cukortartalma kevesebb, mint 4 g/l vagy legfeljebb 2 g/l-el haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett, titrálható savtartalmat, de legfeljebb 9 g/l lehet.

Félszáraz: cukortartalom 4-12 g/l. A bor cukortatalma 4-12 g/l között van, vagy legfeljebb 4 g/l-el haladja meg a borkősav g/l-ben kifejezett titrálható savtartalom kétszeresét, de legfeljebb 18 g/l.

Félédes: cukortartalom 12-45 g/l.

Édes: cukortartalma nagyobb mint 45 g/l.

Száraz/fehér	**Félszáraz/fehér**	**Félédes/fehér**	**Édes/fehér**
Leányka-Fetească albă Rizling	Ottonel muskotály Muskotály	Chardonnay	Murfatlar-Lacrima lui Ovidiu
Pinot noir	Sauvignon Blanc	Pinot Gris	Pinot Gris-Szűrkebarát
Pinot gris		Muscat Ottonel	Pinot Blanc-
Száraz/vörös	**Félszáraz/vörös**	**Félédes/vörös**	**Édes/vörös**
Feketeleányka (Fetească neagră)	Pinot noir	Cabernet Sauvignon Zweigelt	Dél francia Portoi – egyetlen igazi
Merlot	Merlot	Kék frankos-	Merlot
Cabernet Sauvignon Cabernet Frank Egri			
bikavér-kékszőlő Kékfrankos		Merlot	Murfatlar-Lacrima lui Ovidiu

3. Készítési eljárás szerint

- *aszúbor*: részben aszúszőlőből készült bor.
- *barrique* (vagy barrikolt bor): kiégetett tölgyfahordóban érlelt bor.
- *cuvée* (vagy vegyes bor): többfajta szőlőből készült bor.
- *egyszerű fajbor:* egyféle szőlőből, hagyományos eljárással készült bor.
- *jégbor:* fagyott szőlőből készült bor.
- *pezsgő:* a bor második érése magában a palackban megy végbe

A likőrbor olyan bor, melynek alkoholtartalmát valamilyen égetett szesz hozzákeverésével megnövelték. Nem összetévesztendő a borpárlattal, ami a bor lepárlásával készül. A likőrboroknak több fajtája is kialakult, például a portói, sherry, Madeira, Marsala és a vermut, jellemzően 20% körüli alkoholtartalommal.

Borpárlat, a bor lepárlásával készült **égetett szesz**, amely általában tölgyfahordóban érlelve, például brandy vagy konyak formájában kerül forgalomba.

10.6. Sörök felszolgálása
Servirea berii

A sörök felszolgálási hőmérséklete:

- A söröket mindig lehűtve 7 C° körül szolgáljuk fel.
- Világos söröket: 8-10 C°,
- Barna söröket: 10-12 C°,
- A söröket mindig csak tökéletesen tiszta pohárban szabad felszolgálni.

A csapolt sörök felszolgálása

- Mindig márkának megfelelő emblémás pohárban szolgálják fel.
- Textiliával letakart tálcára helyezik a sört, és úgy viszik ki a vendég elé.
- Mennyiségben a pohár 200 ml, míg a korsó 500 ml űrtartalomú.
- A sörözőkben kerek tálcát, söralátétet használnak. A felszolgáló kendő keresztbe a karon elhelyezve, a pohár talpát azon törlik le.
- Az étteremben alátétet nem használnak.

Palackos sörök felszolgálása

- Márkának megfelelő emblémás söröspoharat, ballonpoharat vagy tumbler poharat adunk.
- Lehetőleg az üveg űrtartalmával megegyező méretű pohárban szolgáljuk fel, hogy a palackot ne kelljen letenni az asztalra.
- A palackot kézben, a poharakat, korsókat, textiliával letakart tálcán viszik ki. A palackot mindig az asztalnál a vendég előtt kell kinyitni, ügyelve, hogy a kupak ne guruljon el.
- A poharat a teríték jobb oldalára teszik és töltik, a pohár alá kerek alátét (lehetőleg a felszolgált sör emblémájával ellátott) jár.
- A poharat megdöntik, és lassan töltik az italt, hogy nehogy túl sok hab keletkezzen.
- A megfelelő habzás elérésére érdekében, a pohár belső falára kell tölteni az italt, ami segít szabályozni a habzást. Ha nagyon habosra szeretnénk tölteni, akkor a poharat az asztalra helyezzük, az üveg tartalmát pedig vékony sugárban töltjük ki, az üveget közelítjük és távolítjuk a pohártól.

10.7. Digesztív (emésztést elősegítő) italok felszolgálása
Servirea băuturilor digestive

Konyak felszolgálása: A konyak a vendég igénye szerint felszolgálható: jégbe hűtve vagy flambírozva, de általában a vendégek többsége szobahőmérsékleten fogyasztja (chambré).

- 300 -500 ml ballon pohárban, vagy egyszerű egyenes falú pohárban, amelybe jég is tehető.
- Abban az esetben, ha a bárban adagolják, a poharakat szalvétával letakart tálcán viszik ki, a vendég jobb oldaláról helyezik a vizespohár mellé, általában a fehérboros pohár helyére.
- A konyakot a kávéval társítják.

Likőr felszolgálása:

- Szobahőmérsékleten, lehűtve vagy jéggel, 25 ml likőröspoharakban szervírozzák.
- Akárcsak a konyakot be lehet mutatni az asztalnál, kitölthető az asztalnál is, de akár adagolva is kivihető.

Röviditalos poharak

10.8. Üdítő italok felszolgálása
Servirea băuturilor răcoritoare

Az üdítők (szörpös víz, limonádé, természetes levek) a vendég kérésére bármilyen napszakban felszolgálhatók, szondapohárban szívószállal, vagy ásványvizes poharakban.

10.9. Ásványvíz felszolgálása
Servirea apei

Ha több fogyasztót szolgálnak ki, akkor tálcán, ha 1-2 vendéget szolgálnak ki, akkor alátéttányéron viszik ki a poharakat. A vendég jobb oldaláról, helyezik az asztalra, a megfelelő alátétre. A dugaszolt üdítőket tálcán viszik ki, a vendég előtt nyitják ki, jobb oldalról öntik az asztalon lévő poharakba. A dugókat a pincér visszaviszi az office-ba, tilos letenni azokat az asztalra, a frappiérába, vagy a consolára.
A szimpla vizet lehűtve kell felszolgálni, lehet jégkockával, vagy csak a hűtőből kivéve. A vizeskancsókat általában kézben viszik ki, ha nincs kupakja szalvétával letakarva, a kiszolgálás a vendég jobb oldaláról történik, majd a kancsót beteszik az asztal alátétre, vagy a consolán hagyják.

10.10. Kávé felszolgálása
Servirea cafelei

Mindig forrón szolgálják fel kis kávéspoharakban. A csésze és a csészealj közé mindig tesznek szalvétát vagy kis kerek papíralátétet.
A rövid kávé mellé vizet és kis süteményt is adnak.
A vendég kérésére a tejet, cukrot a csészealjra lehet helyezni a kiskanállal ellentétes oldalra

10.11. Tea felszolgálása
Servirea ceaiului

Annak függvényében, hogy gyógyteát vagy filteres teát kér a vendég, különböző képpen lehet felszolgálni. Akár a vendég asztalánál vagy a bárnál is elkészíthető. A bárban elkészítik az infúziót, amelyet teás kancsóba töltenek át. Az office-ban előkészítik, és tálcára helyezik a szükséges leltári tárgyakat: előmelegített teáscsészét alátéttel, kiskanállal, kiegészítőkkel (cukor, citromszeletek, tej, sűrített tej) és teás kancsót. A meleg teáskancsó rátehető a tálcára vagy a pincér szalvétával megfogva, jobb kézben is viheti.

A vendég asztalához érve a pincér jobb oldalról behelyezi a teáscsészéket (alátéttel együtt) és a kísérő termékeket, majd kitölti a teát. Az ízesítést a vendég végzi. A teáskancsó maradhat az asztalon.

Az előre csomagolt, filteres teáknál, az elkészített tea helyett forró víz van a kancsóban, amelyet a vendég asztalánál töltenek a teáscsészébe, oda kell figyelni, hogy előzetesen legyen a filter a csészébe téve. A teafüveket rekeszes teásdobozban bekínálják, a vendég választ ízlésének megfelelően.
A feketekávé vagy tea felszolgálásával az éttermi szerviz még nem fejeződött be. A vendégről ott tartózkodásáig gondoskodni kell. Figyelni kell esetleges rendelési igényeit, vagy más jellegű kérését.
Dohányzó vendég esetében mindvégig kötelező a hamutartó cseréje.

10.12. Kevert italok felszolgálása
Servirea băuturilor in amestec

Minden kevert italt az annak megfelelő pohárban kell felszolgálni, a vendég jobb oldaláról általában alátét nélkül, közvetlenül az abroszra helyezve.
A hideg italok mellé kínálható megfelelő tartóban, szívószál. A meleg italokhoz nem adunk szívószálat.

10.13. Italok utáni lerámolás
Debaraserea mesei după băuturi

Kanalat csak azokhoz az italokhoz teszünk, amelyek tartalmaznak gyümölcsöt, tejszínhabot, jeget, vagy amelyeket össze kell kavarni. Ebben az esetben az italt alátéttányéron, kerek papír alátéttel, vagy szalvétával szolgálják fel

A poharakat azután rámolják le miután a vendég elfogyasztotta az italát, vagy rátért a következő választékra. A poharakat szalvétával leterített tálcára rámolják, ha egy van, akkor azt szalvétás kistányérra veszik le.

A poharak lerámolásánál figyelemmel kell lenni a következőkre:
- A poharat nem szabad teljes kézzel megmarkolni, vagy a belülről ujjakkal összecsípni;
- A poharak között mindig legyen 0,5 cm távolság hogy ne kocogjanak össze;
- Nem szabad a poharakat egymásba tenni, ez szakszerűtlen munkavégzésre utal;
- A tálcát a poharakkal a mosogatóba kell vinni.

11.KEVERT ITALOK
Băuturi în amestec

Kevert italok csoportosítása

Mennyiség szerint:
- Rövid italok (short drinks) 50-75ml
- Hosszú italok (long drinks): 100, 200, 300ml

Ajánlat szerint:
- Aperitif italok: előételek előtt és fogyasztása közben;
- Digesztív italok: étkezés után;

Alkoholtartalom szerint:
- Alkoholmentes italok;
- Enyhén alkoholos italok;
- Alkoholos italok;

Édesítés foka szerint:
- Száraz koktélok;
- Félszáraz koktélok;
- Félédes koktélok;
- Édes koktélok.

Recept szerint:
- Klasszikus koktélok: alaprecept szerint készülnek;
- Jellegzetes koktélok: saját recept alapján készülnek általában az összeállító által adott nevet viselik.

A kevert italok összetevői a következők:

- alapszesz, amely a legmeghatározóbb összetevő;
- az íz-kiegészítő, amely mennyisége általában meghaladja az alapszeszét;
- ízesítő anyagok, amelyekből csak pár cseppre van szükség, pl. szirupok, keserűk.

Kevert italok készítéséhez felhasznált nyersanyagok

- Alkoholos italok: vodka, gin, rum, különböző likőrök, pezsgő, vermut, bitter, konyak;
- Alkoholmentes italok: ásványvíz, tej, gyümölcsszörpök, gyümölcslevek, nektárok, kávé, tea;
- Cukor: kristálycukor, kockacukor, porcukor, cukorszirup;
- Méz;
- Édes tejszín, tejszínhab;
- Zöldségek: sárgarépa, retek, paradicsom, uborka, olíva bogyó;
- Gyümölcsök: málna, eper, banán, narancs, citrom;
- Tojás;
- Olívaolajok: ritkán használják;
- Fűszerek: vanília, szegfűszeg, fahéj, bors, citromsó, kömény.

A kevert ital nemcsak szomjoltó, frissítő ital, hanem esztétikai alkotás is. A kevert italokat általában gyümölcsökkel díszítjük, citrom karikával, ananász szelettel a pohár szélén vagy díszes pálcikára szúrt koktél cseresznyével.

A kevert italok egy része elképzelhetetlen színes szívószál nélkül.

Viszont a Cocktail-hoz SOHA nem adunk szívószálat!

Gyakori még a koktélos pohár szélének cukorral, sóval való díszítése (crusta). A pohár peremét citromlével vagy tojásfehérjével megkenik, majd cukorba vagy sóba mártják. Bármilyen díszítés elkészíthető, amely harmonizál a koktél szín- és ízvilágával, a lehetőségeknek csak képzelet szab határt.

A jó koktél alapja a sok jég, 3-5 összetevőnél többet sose keverjünk össze!

Savanyításra citrusféléket használnak. A tejszínnel, tejjel óvatosan kell bánni, citrommal, savanyú gyümölccsel sose ajánlott összekeverni. Az elkészült italokat mindig előhűtött pohárba kell kitölteni.

Díszítő elemek

Ehető díszítő elemek:

- Citrom, narancs szeletek, spirálok;
- Csokoládéreszelék;
- Fahéj reszelék;
- Kakaópor, kávé, csokoládé;
- Cukor;
- Gyümölcsök;
- Zöldségek;
- Jégkocka;
- Szörpök, likőrök.

Nem ehető díszítő elemek:

- Ernyőcskék;
- Pálcikák;
- Szívószálak.

Kevert italok előállításához szükséges leltári tárgyak

Bárfelszerelése	**Munkaeszközök**
Bárpult, vízzel, lefolyóval; Kávéfőző gépek; Pohártartók; Jéggép; Hűtőszekrény; Jégvödör; Polcok; Turmix/blender; Szódavizes berendezés, szódavíz adagoló.	Mixer, gyümölcsfacsaró; Shaker (inox vagy jénai üveg); Jellegzetes poharak a keveréshez; Kanalak, keverőkanalak (inox, ezüst, alpaka); Szűrők; Pálcikák; Reszelő; Koktélpoharak; Szívószálak; Jégcsipesz; Mérőeszközök; Kések; Szalvéták; Törlőkendők;

Kevert italok elkészítésének módszerei

1. Rázás: shaker-ben vagy mixerben, különböző sűrűségű italokat készíthetők, 25-30mp alatt.

2. Keverés: hasonló sűrűségű italok egyenletes, kanállal való összekavarása, az így nyert italok általában áttetszők maradnak.

3. Dresszírozás: hasonló (szóda, glacé) vagy különböző sűrűségű (pousse-caffé) italok elkészítése, közvetlenül a vendég poharában.

Sékerben (shaker) készítjük a nehezen vegyíthető összetevőket tartalmazó koktélokat (cocktail). A sékert kétharmadáig kockajéggel töltjük meg, majd a tetejét rátéve összerázzuk, hogy lehűljön, a sékert előzőleg megtöltjük jéggel. A zárókupakot levesszük, és letöltjük róla a megolvadt vizet. Miután leszedtük a séker tetejét az összetevőket a jég tetejére öntjük, az alkohol-tartalom sorrendjében (először a legmagasabb alkohol tartalmú italt). Lezárjuk a sékert, egyik kezünket a tetejére, a másikat az aljára helyezzük és erőteljesen összerázzuk az összetevőket. Addig rázzuk, amíg a séker külső falán el nem kezd gyöngyözni a víz. Ha elkészült, vegyük le zárókupakját, és a szűrőn keresztül öntsük a kész koktélt a poharakba. Ekkor már a koktél megfelelően lehűlt, külön jégre nincs szükség, díszítjük és azonnal fogyasztható.

Keverőpohárban készítünk minden olyan italt, melyek nem tartalmaznak sűrű alkotórészt, illetve egymással könnyen keverednek. Pár jégkockát helyezünk a keverőpohárba, majd rátöltjük az összetevőket és a bárkanállal jól összekeverjük. Kockajeget használjunk. Az ital akkor kész, amikor a keverőpohár oldalán megjelennek a vízcseppek. Szénsavas üdítőitalokat tartalmazó koktélokat sosem sékerben, hanem mindig keverőpohárban készítsük, mert a séker a felszabaduló széndioxidtól felrobbanhat.

Bárfelszerelés

Keverő pohár

Séker

11.1. Klasszikus koktélok
Coctailuri clasice

A cobler italok, olyan hosszú üdítő, frissítő jellegű italok, sok tört törtjéggel, amelyekben mindig van gyümölcs, és általában pezsgővel vagy szódával öntik fel.

A cobler-poharat egyharmadáig töltik fel zúzott jéggel, és erre ráöntik az alkoholos (pezsgő, bor, vermut, whisky, gin) keveréket, majd ezt követően adják hozzá a gyümölcsöket (barack, cseresznye, ananász, banán, narancs), a pohár tartalmát pedig szódával vagy pezsgővel töltik fel, ízlés szerint.
Cobler pohárban vagy pezsgős kehelyben szervírozzák.
Bárkanállal vagy szívószállal kínálják, amelyet az alaptányérra helyeznek.
A különleges díszítést a vendég előtt végzik, gyümölcskéssel és villával.

Cooler italok, rázással készített hosszú, enyhén édeskés, frissítő italok, amelyet gyümölcslével öntenek fel.

Férfiaknak ajánlott, közepes tumbler pohárban felszolgált ital.
Összetevői: 5-6 jégkocka, 2 kanál porcukor, ¼ citromlé, 1 mérce alkoholos ital, a poharat kiegészítik gyümölcslével, gyömbéres vízzel, vagy tonikkal.
Bárkanállal vagy szívószállal kínálják, amelyet az alaptányérra helyeznek. Az ital díszíthető citromszeletekkel, alkoholtartalmát citromlével, tonikkal egyensúlyozzák.

Crusta koktél: rövid, tömény, rázással készített ital, nem tartalmaznak szódavizet. Jellegzetessége a cukorba mártott pohárszél.

Elkészítése:
- 1 szelet citromot helyeznek a pohár aljára,
- shakerben 5-6- jégkockát ½ mérce citromlével, 1mérce alkoholos itallal, ami lehet vodka, konyak, rom, whisky, 1 kanál cukorral, 1/10 likőrrel, Angustura bitterrel összeráznak 10-15 mp, majd a tartalmát 300 ml pohárba öntik.
Szívószállal kínálják, amelyet az alaptányérra helyeznek

Az eggnog ital összetételében tejet, tojást és alkoholt tartalmaz, készülhet alkohol nélkül is, hideger rázással, vagy melegen vegyítéssel. Talpas pohárban szervírozzák.

Hideg eggnog: a sékerbe 8-10 jégkockát helyeznek, 1 tojást, 3 kiskanál porcukrot, 1 mérce alkoholos italt (rum, konyak, whisky, vodka, likőr,), 3 mérce tej.
Meleg eggnog: egy közepes tumbler pohárba beleteszik 1 tojás sárgáját és a porcukrot, összekavarják, hozzáadják a forró tejet és az alkoholt.
Közepes tumbler, vagy grog pohárban szervírozzák, alátéttányéron szalvétával.
A hideg eggnog-hoz adható szívószál. Az eggnog alap alkoholos itala a rum vagy konyak.

A fizzek hosszú kevert vagy rázással elkészített, frissítő italok. Jellemzően tartalmaznak citromlevet, szódavizet, cukrot és alkoholos italt.

Összetevők: 10-15 drb. vagy 1/3 jégkocka, 5/10 citromlé, 1/1 szódavíz, alkoholos ital (gin, whisky, rum, konyak, desszertbor, esetleg 1 tojás). Ha tojás fehérjét adnak hozzá, akkor vigyázni kell, hogy az nagyon friss legyen.
Az összetevőket a szódavíz kivételével a shakerben jól összerázzuk, majd miután kitöltöttük öntjük fel szóda vagy ásványvízzel.
Erősen és hosszan kell rázni egészen addig, amíg egy fehér réteg képződik.
Egyszerre nem készítenek 4 adagnál többet.
Longdrinkes pohárban, vagy közepes tumbler pohárban szervírozzák, melyet citromszelettel díszítenek.
Alátéttányéron, szívószállal kínálják, amelyet az alaptányérra helyeznek.

A Fix italok általában hosszú, törtjéggel készített magas alkohol tartalmú italok.

Elkészítése: egy kanál cukorszirupot, ¼ mérce citromlé, ½ mérce meggy aperitif, 1 mérce alkohol, tartalmát összekavarják a bárkanállal, kiegészítik tört jéggel, vékony szelet citrommal díszítik, tumbler pohárban, vagy talpas pohárban szervírozzák.

A flip rövid, rázással elkészített tápláló, és egyben lazító ital, amely összetételében tartalmaz alkoholt, egy tojás sárgát, fűszert is. Talpaspohárban szolgálják fel.

Ajánlott reggel és este is.
Alaprecept: 2-3 jégkocka, 1 tojás sárga, 1 mérce alkohol (konyak, vermut, vodka, rum, whisky), porcukor, szerecsendió.
A tojás nagyon friss kell, legyen, a rázás pedig erőteljes, kb. 10 mp.

Felszolgálás: flip vagy flute pohárban, alaptányéron, szívószállal, mindenféle más díszítés nélkül.

A Grog: serkentő jellegű meleg tonik.

Elkészítése: 1 mérce alkoholos ital rum, konyak, vodka, whisky vagy gin, ¼ citromlé, 2 kanál porcukor, vagy cukorszirup, szegfűszeg, fahéj, 3 mérce hideg vízzel összefőzik, vagy forró vízzel felöntik.
Grog pohárban vagy teáscsészében szolgálják fel, alátéttányéron.
Felszolgálás előtt kiveszik a szegfűszeget és fahéjat, a poharat pedig előmelegítik.

Milk-Shake: hosszú, tejalapú alkoholos vagy alkoholmentes, rázással elkészített italok.

A shaker-be beletesznek: 2-3 jégkockát, három mérce tejet, 1 mérce alkoholt vagy szörpöt, jól összerázzák.
Közepes tumbler pohárban szervírozzák, alátéten, szívószállal.

Az amerikai vendégek gyakran kérnek milk–shaket, viszont ez alatt hideg eggnog-ot értenek. A bárosnak ismernie kell ezt az eltérést.

A frappé hosszú, egyszerű aperitif, frissítő ital készíthető rázással, vagy keveréssel

Elkészítése: a nesszt nagyon jól kikavarják a cukorral és vízzel feltöltik 1 literig.
A kávéval félig feltöltik a poharakat, majd hozzáadnak 1-2 gombóc a fagylaltot, 1-2 jégkockát, ízlés szerint tejszínhabot.
Hidegen, koktélos pohárban, szívószállal szervírozzák

A pousse-caffé dresszírozással elkészített digesztív, többszínű ital, amely tartalmaz minimum 3 féle összetevőt: szirupot, likőrt és más alkoholt.

Henger alakú pohárban, vagy más hosszúkás legalább 150 ml pohárban szolgálják fel. Jellegzetessége, hogy a különböző összetevőket egymásra töltik, nem kavarják össze, legalul a legtöményebb ital kerül, így a színekben egy réteges italt kapnak. Ajánlott a kávé mellé.

A szódák hosszú serkentő, dresszírozással elkészített italok, amelyek csak egyféle alkoholos italt tartalmaznak szódavízzel kiegészítve.

Alaprecept: 40 ml whisky, 50 ml más ital (konyak, vermut, rum, gin) és szódavíz (vagy szénsavas ásványvíz).
Közepes tumbler pohárban szolgálják fel, jeget is kínálhatnak melléje.
Felszolgáláskor az ital nagyon hideg kell, legyen.

A daisy italok hosszú, félszáraz rázással elkészített frissítő italok, rendszerint gyümölcsöt vagy gyümölcsszörpöt tartalmazó rendszerint édes italok.

Elkészítése: 5-6 kisebb jégkocka, ½ citrom leve, ½ mérce málnaszörp, 1 mérce alkoholos ital (gin, whisky, rum, cherry), jól összeráznak, adnak hozzá 4-5 cseresznyeszemet, és szódavizet.
Kupás kehelyben, vagy pezsgős kehelyben szervírozzák, alátéttányéron, kiskanállal és szívószállal.

A highball-ok, hosszú, dresszírozással a készített italok, összetevőjükben tartalmaznak alkoholos italt, jeget és gyömbéres italt.

Elkészítés: 1-2- jégkocka, közvetlenül a pohárban, 30-50 ml alkoholos ital, lehűtött gyömbéres ital (ginger ale), citromhéjspirál. Először a citromhéjat rögzítik a pohár peremében, majd utána helyezik rá a jeget, alkoholos italt és utoljára az alkohol menteset.
Közepes tumbler pohárban szervírozzák.

11.2. Kevert italok felszolgálása
Servirea băuturilor amestec

Kevert italokat általában reprezentatív egységekben szolgálnak fel, mivel rendelésre készítik, a fogyasztók nagyon értékelik.
Szükséges leltári tárgyak:

- Különböző típusú poharak: szonda, tumbler, koktél, flute;
- Megfelelő méretű kiskanál;
- Alátét tányérok, kerek papíralátétek;
- Tálcák;
- Textilszalvéták;
- Szívószálak, szívószáltartó.

Felszolgálás
A kevert italok szervírozása mindig a legnagyobb figyelmet igényli ezzel is kiemelve a felszolgált italok minőségét. A következő szabályokat kell betartani:

- A kevert italokat a választéknak megfelelő pohárban szervírozzák. A vendég jobboldaláról helyezik az asztalra általában alátét nélkül.

- A magas alkohol tartalmú kevert italok mellé vizet, tonikot, jégkockát, cukrot, falatkákat, ízelítőket kínálnak.

- A pohárba kiadagolt italokat, szalvétával leterített tálcára veszi át a pincér, a tálcát bal alkarjára helyezve viszi ki. Nem ajánlott a tálcát ujjbegyen tartani. Egy poharat alátéttányéron, kézben is ki lehet vinni.

- A pincér folyamatosan figyeli a vendéget, hogy azonnal ki tudja szolgálni.

- Egyes hideg italok mellé adható szívószál, a meleg italok mellé nem. A szívószálat sosem szabad az alátéttányérra, pohárra tapasztani, vagy a pohárba tenni, nem használhatóak kavarásra. Meleg italokhoz sosem adunk szívószálat.

- Kanalat csak akkor adnak, ha az ital tartalmaz gyümölcsöket, tejszínhabot vagy jeget, vagy amelyeket össze kell kavarni. A kanál mérete a pohár méretéhez megfelelő kell, legyen. A kanalat az alátéttányérra helyezik, a pohár mellé, kerülni kell közvetlenül a pohárba való elhelyezését. Ebben az esetben az ital mellé alátét is jár, a pohár és az alátéttányér közé szalvétát vagy kis kerek papírt tesznek.

- A poharakat, kancsókat, karaffákat, palackokat, a vendég asztalára alátéttányérra vagy kerek papíralátétre helyezik.

Lerámolás: Miután a vendég elfogyasztotta az italt, a pincér figyelmesen, szakszerűen, azonnal lerámol. A poharakat textilszalvétával letakart tálcára, egyet pedig szalvétával letakart tányérra rámolnak. A tálcát a bal alkarra helyezik, jobb kézzel leveszik a poharakat a száruktól, vagy talpuktól, három ujjal megfogva.

- Sohasem szabad a poharakat teljes kézzel, vagy belülről megfogni.
- A poharak között 0,5 cm távolságot kell hagyni, hogy ne koccanjanak össze.
- Nem szabad egymásba tenni, mert szakszerűtlenségre utal, és könnyen eltörnek.
- A leltári tárgyakkal megrakott tálcát a pohármosogatóba viszik.

12. Különböző kávéféleségek felszolgálása
Servirea diferitelor tipuri de cafea

Az eszpresszó kávé elkészítése és felszolgálása				
Munkahely megszervezés	Kávéajánlás	Kávé elkészítése	Kávé tálalása, felszolgálása	Az eszpresszó gép tisztítása

Az eszpresszó gép most már jelen van, minden olyan élelmezési egységben, kávézóban, cukrászdában ahol friss kávét készítenek Jellegzetessége, hogy nyomás alatt készíti el a kávét.
Mivel a kávégép elektromos árammal és magas nyomás alatt működik, a dolgozónak a következő munkavédelmi szabályokat kell betartania:

- kötelező módon csak földeléses csatlakozót lehet használni, amelyet havonta ellenőrizni kell;
- a kávégép elektromos vezetékre való csatlakozását csak az arra jogosult személyek végezhetik el;
- a kávégépet karbantartás előtt mindig áramtalanítani kell;
- tilos javítást, tisztítását végezni, míg a gép, nyomás alatt van;
- a tartályok kiürítése csak a víz lefolyása után engedélyezett;
- a tartályt balra elfordítják, leveszik a kávészűrő csapról a kávézaccot fakanállal, távolítják el. Tilos fém, tisztító eszközök használata;
- a tartályok szélét mindig jól le kell tisztitani a kávémaradéktól;
- a műszak lejárta után a kávégépet áramtalanítani kell, a vízcsapot le kell zárni, a gőzcsapot pedig nyitva kell hagyni;
- áramtalanítás után a gépet először nedves, majd száraz törlőkendővel át kell törölni a fémrészeket pedig fényesíteni;
- a szűrőket, tartályokat langyos vízzel át kell mosni, a következő használatig hideg vizes edényben kell tenni.

Kávéválasztékok

Eszpresszó: Erős rövid kávé, kis csészékben szolgálják fel.
Cappuccino: Erős kávé, amelyet felöntenek tejjel vagy tejszínnel, és csokoládéreszelékkel megszórva szolgálják fel. 150 ml csészében szolgálják fel, betartva a következő arányt: 1/3 eszpresszó és 2/3 tejszín, vagy habos tej.

Eszpresszó machiato: Eszpresszó kávé habosított tejjel. A csésze aljára karamellt, vagy csokoládé likőrt öntenek. A tetejére fekete csokoládéreszeléket szórnak.
Caffé latté: a felmelegített tejszint felöntik kávéval, és shakerben összerázzak. Hidegen és melegen is adható.
Frappé: Magas pohárban, hidegen felszolgált, habosra, kikavart nesszkávé, általában vanília fagylalttal, tejszínhabbal és fahéjjal ízesítik, szívószálat adnak mellé.

Feketekávé: felszolgálható hidegen vagy jegesen. A mediterrán tengerpartokon jegeskávé formájában kérik, nálunk viszont forrón.
A lefőzött kávét csészealjra téve, mokkáskanállal, papírszalvétával szolgálják fel, mokka vagy kristálycukorral. A cukrot mindig külön kínáljak kivéve a törökkávénál.

A kávéhoz adható tej, tejszínhab. Amikor a vendég tejjel kéri a kávét ajánlatos azt felgőzölni, és tejkiöntőben alátéttel a pultra tenni.

Felszolgáláskor tálcakendővel letakart tálcán visszük ki, ügyelve hogy külön kérések szerint kerüljön a vendég elé a csészealjon szervírozott kávé, a pohár víz, a forró tej vagy tejszínhab.
A bal csészealj mellé helyezzük a szalvétát.

A kávé felszolgálásnál figyelemmel kell lenni a következőket:

- A kávét, mindig melegen, kávé edényben, vagy amiben elkészítették kell kivinni, majd abból önteni a fogyasztó csészéjébe;
- Az erős kávék mellé egy pohár vizet is kell felszolgálni;
- Soha nem szabad a kávét újramelegíteni;
- Tejjel, tejszínhabbal, cukorral vagy az nélkül szolgálják fel;
- A közvetlenül a hűtőből kivett tejszín, tejszínhab megcsomósodhat a kávéban;
- A kávéfőzésre csak az a víz alkalmas, amely kevés ásványi anyagot tartalmaz, az ilyen vizet lágy víznek nevezik, felhasználásával a kávé ízesebb, nem érződik a kesernyés íze, jobban érvényesül benne a koffein hatása.

ÖSSZEFOGLALÓ

Ételek és italok társításának szabályai	
Ismérvek	**Általános társítási szabályok**
Készítménnyel és italok kiválasztása, menü és vendég típus szerint	- Az alkalom célja pl. évforduló, üzleti, barátok között, protokoll. - Az étkezés fontossága, - A menü elkészítési és felszolgálási lehetőségei.
Helyes társítási feltételek	- Felhasználva a lehető legtöbb alapanyagot biztosítani kell az összetevők változatosságát, odafigyelve a megfelelő tápértékre, étvágygerjesztésre, emészthetőségre stb. - Az elkészítési technológia szempontjából legyen változatos! - Az étel és italtársítás megfelelő sorrendben történjen; - Figyelembe kell venni: - a beszerzési, utánpótlási lehetőségeket, az egység termelési képességét; - a fogyasztók preferenciáját, a rendelkezésre álló időt, pénzügyi lehetőségeit. - az ízek sorrendjének betartását: keserű/savanyó, sós, édes; - A meghitt hangulatú eseményeken oda kell figyelni, hogy a készítmények és italok alkalomhoz illők legyenek.
Társítási tilalom	- Meleg időszakban kerülni kell a nehéz ételeket, konzerveket, alkoholos italokat. - Vacsoránál kerülni kell a nehezen emészthető ételeket. - Egy ételsorban nem ismétlődhetnek az alapanyagok (köretben, készítményekben, húsokban). - Az a vacsora, amelyik tartalmaz levest, nem tartalmazhat előételt, ízelítőt. - Vörös húsokat, barna mártásokat sosem követhet fehér hús vagy fehér szósz.

	- Amikor fagylaltot szolgálnak fel, sosem kínálnak utána vagy melléje gyümölcsöt;

Könnyen emészthető élelmiszerek: kenyér, zöldségek (magára fogyasztva**)**
Nehezen emészthető ételek: nagymennyiségben fogyasztott zsírok, sajtok, húsok

13. Étrend ajánlatok

Az étrend legyen változatos úgy a készítmények, mint a bemutatás szempontjából. A változatos étrend vonzza, a fogyasztót, étvágygerjesztő, beindítja az emésztést, és a gyomornedveket. Étrendet összeállíthatunk egy étkezéshez, vagy hosszabb időre pl. 7-14 napra. Egy ételsor többféle készítményt tartalmazhat kis adagokban. Az egyhangúság elkerülése érdekében ajánlott egy hétre összeállítani. Összeállítása függ az évszaktól, a fogyasztók igényeitől, beszerzési lehetőségektől. A szerkezetében nem ismétlődhetnek az ízek, színek, technológiai folyamatok.

Például nem társítunk:

- húsgombóc csorbát- fasírttal,
- töltött paprikát-paradicsomszószos készítménnyel,
- padlizsán salátát - muszakával,
- borsokat, savanyú leveseket -töltött káposztával,
- tejfölös csirkét -Marney (fehér szósz) szósszal,
- 2 vöröshúst: juh, marha,
- 2 fehér húst: szárnyas-borjú,
- 2 vadhúst: fácán, nyúl.

Az ételsorban ajánlott 1 húskészítmény, ami lehetővé teszi a változatosságot, és a gyors felszolgálást. A felszolgálási hőfokot be kell tartani: 34-40 **C°** meleg ételeknél, 10-12 **C°** hideg ételeknél. A túl meleg vagy hideg ételek nehezítik a tápanyag felszívódást.

13.1. Reggeli étrend
Sortimente de preparate pentru mic dejun

A reggeli, a nap első étkezése 6,30 és 10 óra között, 25-35% kell, fedezze a napi kalória szükségletet. Abban az esetben, ha tízórait is felkínálnak, akkor a reggeli kalóriaértékét csökkenteni kell 5-10%al.

A reggeli étrend lehet:

- egyszerű reggeli,
- összetett reggeli.

Early tea vagy korai tea, az angol vendégek kedveltje, ébredéskor fogyasztja a vendég, nem minősül reggelinek. Fekete tea, tej, és kekszből áll.

Egyszerű reggeli:

- meleg italok: tea-citrommal, rummal, tejel. Kakaó tejjel. Natúr kávé, kávé tejjel, tejszínnel, tej
- 1 db pékipari termékek, patiszer termékek: kenyér, kifli, kalács, briós, rétesek

Komplett reggeli vagy kontinentális reggeli a franciák, belgák, svájciak által kedvelt reggeli, amely tartalmaz:

- reggeli italokat, 2 csészényit,
- vaj, dzsem, méz,
- 2 db péksütemény.

Teríték: desszerttányér, papírszalvéta, desszertkés, csészealj kávéskanállal, cukortartó csipesszel.

Bővített komplett reggeli: Európában, panziókban a legelterjedtebb**.**
Alapja a komplett reggeli, amelyet kiegészítenek, tartalmaz:

- reggeli italokat -2 csészényit,
- vaj, dzsem, méz,
- 2 db péksütemény,
- víz, gyümölcslé, zöldséglé (sokáig maradnak a gyomorban, emelik a telitettség érzetet), nektár,

A vendég választhat: virslit, omlettet, rántottát, felvágottat, sajtokat, gyümölcssalátát, lágytojást és müzlit.
Teríték: desszerttányér, papírszalvéta, desszertkés, csészealj kávéskanállal, cukortartó csipesszel, tojástartó.

Bécsi reggeli:

- egy csésze reggeli ital: hosszú kávé és felhabosított tej fele-fele arányban (melanzs), vaj, sárgabarack lekvár, péksütemények, lágytojás.

Interkontinentális reggeli: angol és amerikai reggeli kínálatának ötvözése:

- reggeli italok -2 csészényi;
- vaj, dzsem, méz;
-2 db péksütemény;
- pirítós (toast);
- víz, gyümölcslevek, zöldséglevek (sokáig maradnak a gyomorban, emelik a telitettség érzetet), nektár,
- gabonapehely;
- tojás: -tükör, omlett, főtt- lágytojás;
- sajtkészítmények:-rántott sajt, sajt felfújt;
- sajt félék: telemea, tehéntúró, sajt;
- húskészítmények: sonka, virsli, szalámi, felvágottak, pástétomok;
- halételek: pácolt hering, füstölt lazac, marinált hal;
- friss zöldségek: paradicsom, paprika;
- zöldségfélék: pirított gomba, grillezett paradicsom, padlizsán;
- friss és tartós gyümölcsök.

Brunch: 11.00-14.00 óráig
A reggeli és az ebéd között foglal helyet. Ott alkalmazzák, ahol a vendégek össze kívánják vonni a reggelit és az ebédet. Összetétele bőséges reggeli és egy könnyű ebéd változata. Többnyire büfé formájában kínáljak. Az egyszerű reggelit a vendégek többnyire kávéházakban, eszpresszókban, cukrászdákban esetleg szállodai szobákban fogyasztják.

Komplett reggeli terítés:
- vendéggel szemben a kistányér, bal felől papírszalvéta, jobbra vagy a tányérra vajkés, illetve kiskés
- a kistányértól kissé jobbra fentebb helyezzük el a csészét, csészealjat, és a kávés kanalat
- vizespoharat és kisleltárt teszünk az asztalra.

Reggeli felszolgáláshoz szükséges felszerelés:
- kistányér (előételes tányér);
- villa, kés, kiskanál;
- csésze, csészealja;
- kistányér a péksüteményeknek;
- kenyérkosár;
- vaj és dzsemes készlet,
- vizespohár;
- sótartó, mustártartó, szalvéta;
- abrosz.

13.1.1. Reggeli felszolgálása

Péksütemények felszolgálása

A péksütemények (kiflik, briósok, pirítós szeletek): kétféleképpen vihető ki az asztalra:

- Textilszalvétával letakart kenyérkosárban, a pincér bal kézben viszi ki, és elhelyezi az asztal közepén úgy, hogy minden vendég számára egyformán elérhető legyen.
- Bal alkarjára elhelyezett tálcán, vagy kenyérkosárban, majd baloldalról áthelyezi az asztalon elhelyezett couvert tányérba.

Jegyezd meg!
A pirítós kenyérszeleteket, csak a vendég érkezése után kell kivinni.
Ha a pékterméket a vendég érkezése előtt már kiviszik, akkor mindig le kell takarni textilszalvétával.

Vaj, dzsem, méz, lekvárok felszolgálása:
- A pincér átveszi az előre csomagolt termékeket a desszert, vagy kistányérra.
- Szalvétával leterített tálcán viszi ki a vendég asztalához és középen elhelyezi.

Tojás, tojáskészítmények felszolgálása:

Lágytojás pohárban:
- a pincér átveszi a pohárba tálalt két, megtisztított lágytojást;
- a bal karján, alátéttányérra helyezve, és tálcán viszi ki, a kiskanalak a tálca pincér felőli oldalára vannak elhelyezve, nyelükkel a pincér keze felől;
- a vendéget jobboldalról szolgálja ki, a kanalat ráteszi az alátéttányérra, az embléma irányába nyelével jobbra és azzal együtt teszi le az asztalra.

Főtt tojás:
- a tojást a konyhán hajában megfőzik és tojástartóba tálalják, amelyet egy szalvétával letakart tálcára tesz a pincér a megfelelő számú a kistányérral, kiskanállal és kiskéssel;
- a tányérokat tehetik egymásra, az emblémával jobbra a tálca kar felőli szélére, a kanalakat és késeket a tányérok mellé, nyelükkel a pincér irányába;
- a tojástartóban elhelyezett tojásokat jobb kézzel megfogva a maradt helyen elrendezik, úgy hogy a tálca egyensúlyban maradjon, egyet rá lehet tenni az egymásra helyezett alátét tányérokra;
- a vendég asztalához érve, a pincér jobboldalról szolgálja ki a vendéget, rátesz egy kistányérra egy tojástartót és jobbra egy kiskanalat, amit letesz a vendég elé, emblémával, a vendéggel szemben.
- az embléma mindig szembe és középen, a kiskanál nyele mindig az asztal széle fele legyen irányítva.

Omlett:

- a konyhán tányérokra tálalt omlettet a pincér a balkarjára helyezi, amelyen előzetesen elrendezte a szolgálati kendőt;
- a vendég asztalához érve, enyhén előre hajol, jobboldalról teszi le a készítményt az első vendég elé, majd visszalép, és balra haladva kiszolgálja a soron következő vendéget.

Tükörtojás: a tányérokra kiadagolt (2 ökörszem), készítményt tányérszervízzel szolgálják fel.

Tudjátok-e hogy:

- A citromot kétágú kisvillával szolgálják fel.
- A friss zöldségeket salátástálakban, lapostányéron, vagy gömb tálakban tálalják.
- Az előrecsomagolt dzsemet, lekvárt, mézet lapos kistányéron, desszerttányéron, különleges porcelán vagy üveg edényekben szervírozzák.

Felvágottak, hideg sültek felszolgálása:

- felvágottakat, sajtokat, hidegsült szeleteket tányérokra vagy sültestálakra helyezik, egymásra is tehetők, legyező alakban elrendezve;
- a pincér a sültestálat a bal alkarjára helyezi, amelyen előzetesen elrendezte a hangedlit, jobboldalról behelyezi a tálat az asztal közepére, ha az angol felszolgálást alkalmazza, akkor balról szolgálja ki a vendéget.

Virsli felszolgálása:

- előmelegített tányérokban szolgálják fel;
- á lá carte szolgáltatásnál, először felveszik a rendelést, kiviszik a péktermékeket, vajat, dzsemeket, mézet és a fő készítményt, majd kiviszik a meleg alkoholmentes italokat a kísérő termékekkel (cukorral, tejjel) együtt.

Tejeskávé felszolgálása:

- textilszalvétával letakart szolgálati tálcán a pincér elsőnek kiviszi a meleg csészéket, amelyeket jobboldalról helyez a vendég jobboldalán elhelyezett alátéttányérokra;
- elveszi a részlegről a kávés kancsót és a tejes kancsót, alátéttányérral együtt helyezi a tálcára, bal alkarján és tenyerén viszi ki, amelyen előzetesen elrendezte a hangedlit;
- jobboldalról megközelíti az első vendéget, udvariasam megkérdezi: “Tölthetek nagyobb adag kávét?” vagy “ Tejet is tölthetek?“
- a kávéskancsó födelét ujjával megtartva, kitölti a megfelelő mennyiégű kávét;
- a kávéskancsót visszateszi a tálcára, majd rátölti a tejet, 1-2-cm megközelítve a csésze peremét;
- majd tovább ép a soron következő vendéghez, és ugyanúgy elvégzi a műveleteket.

Tea felszolgálása:

Annak függvényében, hogy gyógyteát vagy szűrős (filteres) teát kér a vendég, különböző képpen lehet felszolgálni. Akár a vendég asztalánál vagy a bárnál is elkészíthető.

- A bárban elkészítik az infúziót, amelyet teás kancsóba töltenek át. A tálcára ráhelyezik a teás csészéket, cukrot, tejet és teás kancsót. A vendég asztalához érve a pincér jobboldalról behelyezi a teáscsészéket alátéttel együtt, és a kisérő termékeket, majd kitölti a teát. Az ízesítést a vendég végzi. A teáskancsó maradhat az asztalon.
- A teához mindig elő kell melegíteni a csészéket.

Kávé felszolgálása:

- Az bárban elkészített kávét a pincér textilszalvétával letakart tálcán viszi ki, jobboldalról helyezi a vendég elé.

Jegyezd meg!
A kávés és teáscsészék fülét, mindig jobb kézzel, és három ujjal kell, megfogni (nagy, közepes és mutatóujjal), és ráhelyezni az alátéttányérra.

Ásványvíz, üdítő és gyümölcslé felszolgálása:
A szimpla vizet lehűtve kell felszolgálni, lehet jégkockával, vagy csak a hűtőből kivéve. A vizes kancsókat általában kézben viszik ki, ha nincs kupakja szalvétával letakarva, a vendéget jobboldalról szolgálják ki, majd a kancsót beteszik az asztalra, vagy a tálalószekrényen (asztalon) hagyják.
A palackos vizet, vagy üdítőket lehet jégvödörben, hűtve kivinni. Ebben az esetben:

- A jégvödröt textilszalvétával letakarva, két kézzel megfogva viszik, majd az állványra helyezik, amelyet általában egy férfi vendég jobbjára kell helyezni;
- az üveget bal kézzel kiemelik a jégvödörből, megtörölik a szolgálati kendővel, amelyet majd a pincér visszatesz a bal karjára, az üveget bal kézben tartva, jobb kézzel kinyitja, a dugót visszateszi a zsebébe;
- az üveget átveszi jobb kézbe és a vendég jobboldaláról, az üveget a pohár széléhez közelíti anélkül, hogy hozzáérintené, és óvatosan megtölti a poharakat.

Ismeretellenőrző: Reggeli felszolgálása

I. Karikázzátok be a helyes válaszokat.

1. A reggeli felszolgálásának időpontja a vendéglátó egységekben:
   a. 5.30- 8.30 óra között,
   b. 6.30-10.00 óra között,
   c. 7.00-9.00 óra között.

2. Az angol vendégek kedveltje, amit ébredéskor fogyasztanak az:
   a. Egyszerű reggeli.
   b. Early tea.
   c. Komplett reggeli.

3. Az egyszerű reggeli tartalmaz:
   a. két féle meleg italt, 1 db. péksüteményt.
   b. meleg italokat, 2 db. péksüteményt, vajat és dzsemet.
   c. meleg italokat, felvágottakat, tojást.

4. Az európai panziókban a legelterjedtebb reggeli:
   a. az egyszerű reggeli.
   b. a kontinentális reggeli.
   c. a bővített kontinentális reggeli.

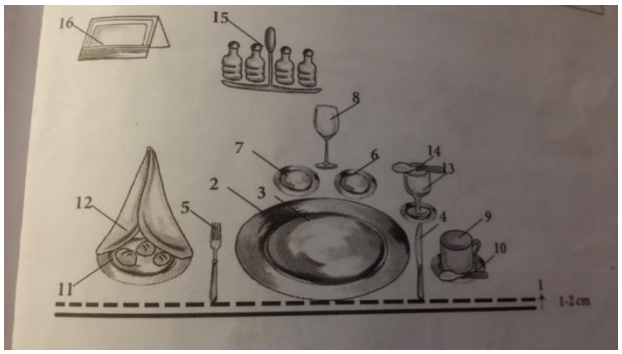
5. A reggeli ahol a vendég választhat: virslit, omlettet, rántottát, felvágottakat, sajtokat, nektárt, meleg italt:
   a. a kontinentális reggeli.
   b. a bővített reggeli.
   c. az egyszerű reggeli.

6. Az angol és amerikai reggeli kínálatának ötvözése:
   a. az early tea.
   b. a kontinentális reggeli.
   c. az interkontinentális reggeli.

II. Jelöld igaznak (I) vagy hamisnak (H) a következő kijelentéseket. A hamisnak vélt kijelentéseket írd át úgy, hogy a kijelentés igaz legyen.

a. Az egyszerű reggelit a vendégek többnyire a kávéházakban fogyasztják.
b. A péksüteményt kistányérban vagy kosárban szolgáljuk fel.
c. A melanzs az amerikai típusú reggeli része.
d. A reggelinél elég csak egyfajta meleg italt kínálni.
e. A reggeli teríték nem tartalmazhat desszert tányért, desszertes evőeszközöket.
f. A brunch a reggeli és vacsora összevont változata.
g. A reggelit nagy lapos tányérban szolgáljuk fel.
h. Az egyszerű reggeli teríték tartalmaz tojástartót.

II. Nevezd meg az alábbi képen látható reggeli terítés típusát, és írd le a számokkal jelölt leltári tárgyak nevét.



IV. Egészítsd ki az alábbi táblázatot a reggeli típusának megfelelő készítményekkel.

Early tea: korai tea,	**Egyszerű reggeli:**	**Komplett reggeli, kontinentális reggeli**	**Bővített komplett reggeli**	**Bécsi reggeli:**	**Interkontinentális reggeli**

VI. Az alábbi táblázat segítségével írjátok le a reggeli tojás felszolgálásának módját.

	Lágy tojás	**Főtt tojás**	**Omlett**	**Tükörtojás**
Tálalás				
Kihordás				
Felszolgálás				

VII. Az alábbi táblázat segítségével írjátok le az alábbi reggeli készítmények felszolgálásának módját.

	Rántott sajt	**Felvágottak**	**Virsli**
Tálalás			
Kihordás			
Felszolgálás			

Ismeret ellenőrző szóbeli és gyakorlati feladatok.

1. Mutasd be a reggeli felszolgálásához szükséges leltári tárgyakat.
2. Mutasd be a reggeli péksütemények, vaj, méz és dzsem felszolgálásának módját.
3. Mutasd be a tojás és tojáskészítmények felszolgálásának módját.
4. Mutasd be a hideg felvágottak tálalását és felszolgálását a reggelinél.

Gyakorlat

Véleményezd az alábbi étrend ajánlatokat. Írd le a hibákat, majd állíts össze helyes ajánlatot.

1. eset

Szeptemberi osztálykirándulásra készül egy középiskola végzős osztálya. A kirándulás célpontja a Bucegi hegység, ahol a csoport a „Vadvirág" turistaszállóban tölti a két éjszakát. A kirándulás résztvevői a szálló éttermében fognak reggelizni és vacsorázni. Már az első napon túráznak, csak késő este érkeznek meg a szállásra. A szálló elküldte az első vacsora ajánlatát a 30 fő diák és 2 fő kiserő részére. Nézzétek át és véleményezzétek az étrendet.

Az étterem ajánlott vacsoramenüje az első estére:

- Paradicsomleves betéttésztával,
- Vörösboros vaddisznópörkölt galuskával,
- Céklasaláta,
- Ízespalacsinta málnaöntettel.

Mi a véleményetek az étterem ajánlatáról?

2. eset

A „Hargita panzió" étrend ajánlata 40 fős diákcsoportnak:

- Langyos libatepertő lilahagymával (előételként),
- Bableves füstölt csülökkel,
- Disznótoros fatálon (sült kolbász, 3 féle hurka),
- Házi vegyes savanyúság,
- 2 db rétes (túrós és káposztás),
- Házi pálinka.

3. eset

A Gyopár étterem étrend javaslata 30 fős diákcsapat részére:

- Görög saláta (előételként)
- Eperkrém leves
- Paradicsomos káposztafőzelék tükörtojással
- Friss eper tejszínhabbal
- Ásványvíz, kávé

Gyakorlat

Állítsatok össze heti étrendet az alábbi táblázat segítségével, figyelembe véve a következő szempontokat:

1. változat: - tavasz, diákcsoport,
2. változat: - nyár, felnőtt turistacsoport, pénteken ünnepi vacsora,
3. változat: - nyár, üzletemberek, üzleti találkozó, pénteken ünnepi ebéd.

1. Változat	Időpont	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Reggeli						
Tízórai						
Ebéd						
Uzsonna						
Vacsora						

Az étlap

a) **Szerepe:**
- a készítmények és az italok népszerűsítése;
- a készítmények és italkínálat eladása;
- szolgáltatások eladása;
- információforrás a készítmények és italokról, -ár, mennyiség, tartalom;
- az étkezést ösztönzése.

b) **Az étlap összeállítás szabályai:**
- általános, vagy kartonpapír;
- megfelelő méret, grafika, képekkel ellátva;
- a készítmények megfelelő sorrendjének betartása;
- helyesírás szabályainak betartása;
- a készítmények több nyelven is feltüntethetők;
- általános kinézet: tiszta, hibamentes, javításmentes legyen, nem megengedett az áthúzás, rájavítás;
- tartalmazza az egység azonosító adatait, elérhetőségeit;
- legyen összhangban a kínálat a piaci kereslettel, valamint a vendéglő típusával.

c) **Étlapok fajtái:**
- reggeli étlap; állandó étlap, általános étlap.
- napi étlap: napi igényeket elégíti ki, változatos, egy bizonyos időtartamon belül nem ismétlődhet. Pl. 2 hét.
- ünnepi étlap: adott ünnep hagyományos különlegességeit kínáljuk fel.
- diétás étlap: a diétás vendég igényeit elégíti ki - fűszermentes, kalóriaszegény ételeket sorolunk fel.
- alkalmi étlap: különleges rendszerint kevés ételből áll, nagyobb létszámú vendégkör ellátását célozza meg rövid idő alatt, pl. rendezvények.
- gyermek étlap: kisseb adagok, fantázia elnevezésű ételek olcsóbb ár- kategória, jellemezi. Az étlap külalakja alkalmazkodik a gyerekek világához.

- itallap;
- étlap és itallap (a társítási elveknek megfelelően);
    - bár lista;
    - room-service lista;
    - borlap.

A menükártya

Az alkalomnak megfelelő díszes kivitelű kártya, amely tartalmazza a felszolgálás sorrendjében az ételeket és italokat.
Fel kell tüntetni az alkalmat, intézményt vagy azt a személyt, aki, vagy amelynek a tiszteletére szól.
Jelöljük az időpontot, az üzlet megnevezését, emblémáját.
Lehet egy vagy kétoldalas formájú.
Ügyeljünk a helyesírásra!

1. A fedőlap-az első oldal: Megjelenik az alkalom, amelyre készülünk (esküvő, születésnap), megrendezése, helye, grafika, idézet.
2. A baloldali lap (szétnyitva második oldal): az italok felszolgálása, fogyasztási sorrendben.

- aperitif;
- bor neve és évjárata, termelő neve (mindig a fiatalabb évjáratú borokkal kezdjük);
- digesztív italok;
- ásványvíz;
- az italok mindig egyvonalba kerüljenek a vele együtt felszolgált ételekkel.

3. Jobboldali lap- szétnyitva a harmadik oldal.
Az ételek neve a felszolgálás sorrendjében.
Nem térünk ki az elkészítés rövid ismertetésére.
A sor végén szerepeltetjük a feketekávét.
A lap aljára a hely és az időpont kerüljön.
4. Hátoldali lap- az eseményhez kapcsolódó tájékoztatások.
A menükártyát mindig a teríték jobboldalára tesszük.

Miniprojekt: Étlap összeállítása

A projekt értékelési szempontjai:

- Az étlap típusának kiválasztása és megindoklása;
- A háttér, elkészítés stílus meghatározása;
- Méretek- grafika;
- Szerkesztés;
- Az étlap általános kinézete.

Munkaidő – 4 óra; a feladat elkészíthető 2-3 fős csoportokban.

Értékelő lap

Téma: Étlap összeállítása, szerkesztése

Kompetencia – Alkalmazza az étlaptervezésre vonatkozó elveket, szabályokat

Sorsz.	Tevékenységek	Időpont	Megvalósítva	
			Igen	Nem
1.	Az étlap típusának megállapítása:			
2.	Az étlap általános kinézete: - megjelenési forma; - színek; - méret, formátum; - az egység azonosító adatai; - esztétika/grafika; - elrendezés a lapon; - méretek/betűméret; - helyesírás, készítmények helyes megnevezése; - fordítások.			
3.	Az étrend szerkezete: - a készítmények és italok teljes és helyes; - ár/adag - különleges ajánlatok népszerűsítése (egység ajánlata, napi ajánlat, konyhafőnök ajánlata) - hagyományos italok és készítmények népszerűsítése; - pontosítások-taxák, receptek, fényképek, stb.			
4.	Étrend összeállítására vonatkozó elvek betartása, figyelembe véve a következő szempontokat: - elkészítésre vonatkozó pontosítások, konyhai feltételek; - fogyasztók jellemzői; - beszerzési lehetőségek; - az étlap finanszírozási lehetőségei.			

FOGALOMTÁR-GLOSAR DE TERMENI

Készítmények tápértéke/Caracteristici nutritive ale preparatelor	A készítményben található tápanyagok (fehérjék, zsírok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok)
Készítmények technológiai jellemzői/Caracteristici tehnologice ale preparatelor	Az elkészítés módjának jellemzői
Fogyasztó /Consumator	A készítményeket elfogyasztó személy
Étlap/Lista meniu	Egy adott egységben felszolgált készítmények összessége és azok felszolgálási sorrendjét, mennyiségét és árát tartalmazó lista
Étrend /Meniu	Egy étkezésnél felszolgált készítmények összessége
Kínálat/Oferta	Egy egység által kínált készítmények és italok összessége.
Népszerűsítés /Promovare	Az étel és italkínálat népszerűsítése, eladások növelése adott egységnél.
Társítási szabályok/Reguli de asociere	készítmény és italkínálatnál figyelembe vett normák/szabályok/ utasítások
VálasztékTSortiment	Hasonló technológiai vagy tápanyag jellemzőkkel, rendelkező készítmények/italok összessége
Hagyományok,szokások/Tradiţii de consum	A fogyasztásra vonatkozó szokások/hiedelmek/elvek/ összessége.

Könyvészet

1. Dobrescu, E., Stavrositu, S., (2003), *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti.
2. Nicolescu, R., *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter-Rebs, Bucureşti.
3. Petrică Dragomir,Carmen Matei, Cornelia Tănase, Servirea Prepartelor, Manual pentru calificarea Ospătar (Chelner) vânzător în unități de alimentație, Coordonator Cristian Dincă, Editura didactică și pedagogică 2012,
4. Petrică Dragomir, Cornelia Tănase, Servirea băuturilor, Manual pentru calificarea Ospătar (Chelner) vânzător în unități de alimentație, Coordonator Cristian Dincă, Editura didactică și pedagogică 2012.
5. Servirea în restauratie auxiliar curricular, 2008
6. Valentina Capotă, Petre M, Sandru A, Brumar C, Servirea preparatelor și a băuturilor, manual pentru clasa X-a.
7. Ónódi Ferenc, Török István:Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti kiadó.
8. Parjol, G., Dumitraşcu, D., Brumar, C., (2003), *Tehnologie culinară*, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti.

1.