

ЛЕКЦІЯ № 7

Тема 7. Технологія дизайну фуршетних страв закусок

- ✓ *перелічити асортимент фуршетних страв та закусок;*
- ✓ *пояснити технологічні аспекти виробництва та оформлення фуршетних страв та закусок;*
- ✓ *ідентифікувати асортимент фуршетних закусок;*
- ✓ *пояснити різницю між різними видами спеціалізованих фуршетних станцій;*
- ✓ *охарактеризувати особливості оформлення фуршетних закусок;*
- ✓ *класифікувати види тари закладів харчування*
- ✓ *пояснити способи підбору видів посуду для фуршетних баз;;*
- ✓ *розкрити особливості оформлення спеціалізованих фуршетів;*
- ✓ *обґрунтувати естетичні принципи сучасного дизайну фуршетної продукції.*

ПЛАН

1. Асортимент й характеристика бенкетних страв та закусок.
2. Естетичні принципи сучасного дизайну фуршетної продукції.
3. Дизайн фуршетного посуду, баз, станцій.
4. Види фуршетних станцій.

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ**1. Асортимент й характеристика бенкетних страв та закусок**

Закуси для фуршетного стола. Невід'ємною частиною таких закусок є канапе.

Але серед них є нові види: із омлета з оливками, огірками чи помідорами. Як закуски для фуршетного стола можуть бути різноманітні кулінарні вироби в мініатюрному виконанні: рулетики, кусочки теріна, медальйони, фаршировані яйця, помідори та ін. Медальйони із телячої, яловичої, свинної вирізки і прикрасити овочами, фруктами, горіхами і кремом.

Пікантні профітролі – якщо розрізати випечені мініатюрні булочки із заварного тіста і наповнити їх відповідною начинкою, то вийдуть пікантні профіт ролі, які прекрасно підійдуть для фуршету чи коктейлю. Коктейлі – для них використовують різноманітні бокали.

Коктейльні бутерброди – відрізняються від канапе і медальйонів більш гострим смаком. Основою для таких бутербродів можуть послужити не тільки кусочок хліба, а й кусочок овочів, фруктів і т.п. Як приклад – скелоті, шпажкою рулетки оселедця, політі журавлиним варенням на кружечку яблука. Компоненти, які входять до складу бутербродів, скріплюються шпажкою.

Сирна тарілка (сирне плато) - практично обов'язкова страва в фуршетном меню. По-перше, це улюблений продукт багатьох. А по-друге, поєднання ніжного кольору сирів і яскравих фруктів на одній страві прикрашає навіть найскромніший стіл. Розберемося, як зробити правильну сирну тарілку.

Холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форми, тарілках для оселедця, лотках, у кришталевих і фарфорових вазах, ікорницях, розетках, креманках. Посуд має відповідати страві, яку подають, за формою і розміром.

Фуршет – один з найбільш зручних видів організації частування відвідувачів і гостей, що широко використовується в діловому світі і не тільки. Його перевага полягає в легкості організації заходу, економії корисного простору приміщення і мобільності.

Незважаючи на свою універсальність, фуршет потребує грамотному складанні меню і розташуванні страв, тому настільки відповідальне завдання.

2. Естетичні принципи сучасного дизайну фуршетної продукції

При оформленні холодних закусок кухар має проявити тонкий художній смак, застосовувати закони поєднання кольору, форми нарізання продуктів.

Для оформлення використовують спеціальні ножі, формочки та інший інвентар, а також продукти, що входять до складу страви.

При цьому підбирають найбільш зручні за формою і яскравим забарвленням овочі, зелень. Продукти повинні бути акуратно і гарно укладені і поєднуватися за формою і кольором, оформлення — простим і витонченим. Гарно можна оформити навіть найпростішу холодну закуску.

Для смачного сирного плато не треба використовувати багато видів. Особливо важливо виключити дуже гострі або дуже нейтральні за смаком сири. Зазвичай складається асорті з чотирьох – п'яти різних сортів. Для оптимального смаку виберіть всі види сиру: свіжий, м'який, напівтвердий, мармуровий (блакитний) і твердий.

Салати прикрашають продуктами, які мають добрий смак, гарний колір і форму та входять до складу салату або підходять до нього за смаком.

Інші види страв – це таралетки, овочеві, м'ясні і фруктові нарізки, гарячі і холодні закуски, шашлички, жульени і десерти. Вони можуть подаватися без столових приладів і з ними. Меню складається з кожним замовником в індивідуальному порядку, можуть бути включені вегетаріанські страви. Але які б з них не було обрано, частування будуть витонченими і апетитними.

Вона повинна задовольняти естетичну потребу, викликати задоволення своїм зовнішнім виглядом, ароматом і смаком. Людина повинна отримувати насолоду від їжі. Тому важливо, щоб кожен кухар намагався приготувати страву калорійною, смачною і гарною.

3. Види фуршетних столів

Мушлі. Вишуканий аперитив з делікатесними морепродуктами, а гості відчують себе на рівні французьких монархів та аристократів. Офіціант відкриває особисто для кожного мушлі та розливає просеко. Мрія, правда ж? Враження важко переоцінити.

Італійський стіл. Італія – це сонце і море, це посмішки та сімейний затишок, це вино, сир та оливки. Фуршет, де гості скуштують традиційні італійські закуски, анти пасто, сир та хрумкі брускети. Такий формат фуршету залишить неймовірний післясмак.

Козацький стіл. Козацький стіл – це втілення української гостинності. Саме тому народна кухня також має місце на класичному традиційному весіллі. Меню козацького столу включає страви з м'яса, сирні та ковбасні нарізки, рибні страви, сало, соленощі – огірки, помідори. Ідеальний варіант для тих, хто шанує традиції нашого краю. Гості оцінять та запам'ятають.

Фруктовий стіл. Яскравий фуршет – ідеальне рішення, смачне та гарне водночас. Весільний чи ювілейний банкет, видатна зустріч, корпоратив чи навіть дитяче свято – все це не може обійтися без фруктової композиції. Бажаєте зустріти яскраво гостей? Вам потрібен акцент заходу! Фруктовий стіл – ідеальний варіант.

Кенді бар (Candy bar) – впевнено набирає силу на наших святах. Це виглядає дуже ефектно на будь-якому торжестві. Спеціальний десертний буфет доречний і на весіллі, і на дні народження, і на фуршетах в честь якогось загального події, наприклад, випускний вечір. На дитячий день народження взагалі весь фуршетний стіл може бути у вигляді кенді бару.

При підготовці **новорічного фуршету** слід звернути увагу на тематичну сервіровку столів і прикраса приміщення.

Страви можна оформити у вигляді сніговиків, ялинок, прикрасити журавлиною, на столі поставити композиції з гілок сосни, ялини, використовувати скатертину і серветки з новорічною тематикою і символікою майбутнього Нового року.

Для оформлення десертів ідей також безліч – це і сніжинки з глазури, і печива з передбаченнями, і ялинки з цукерок, і багато-багато іншого. Неодмінний атрибут будь-якого новорічного столу – свічки і шампанське.

4. Дизайн фуршетного посуду, баз, станцій

Фуршетний посуд – це невід’ємна частина, причому не менш важлива, ніж сама їжа. Посуд, в якому подаються закуски і напої має виглядати стильно, естетично і презентабельно.

Сучасні виробники намагаються задовольняти запити ринку: посуд для фуршету відрізняється різноманітністю дизайнів і форм в поєднанні з функціональністю, міцністю і гігієнічністю. Ще одна вагома перевага – невисока вартість, особливо при закупівлі оптом.

Однією з найважливіших складових будь-якого свята є презентація страв для гостей: фуршет з закусками і напоями, Кенді-бар. Красива одноразовий посуд для свята – це незамінний елемент будь-якого торжества, будь-то дитячий день народження, весілля або корпоратив на природі. Вона відрізняється рядом переваг перед скляному або керамічному:

- яскравий привабливий зовнішній вигляд
- практичність (вона не розіб’ється, її не потрібно мити)
- різноманітність форм, розмірів, кольорів
- легкість, компактність при перенесенні
- економія: при всіх своїх плюсах одноразовий посуд для свята коштує недорого.

Мало хто з дорослих ризикне накрити дитячий стіл зі скляним посудом: по-перше, як мінімум половина від її кількості ризикує перетворитися в осколки. По-друге, це вже буде небезпечно і для самих дітей: великий ризик порізатися або наступити на розбите скло. Та й навіщо так заморочуватися, якщо є прекрасний варіант – дитяча одноразовий посуд для свята купити яку не складе труднощів.

Дитяча одноразовий посуд для свята – це барвисті тарілки і стаканчики з тематичними написами, яскраві серветки, строкатий декор для випічки (Раппер, Топпери). Виходячи з того, що картонна посуд призначений в більшій мірі для дітей, вона абсолютно безпечна і гігієнічна.

Її характеристики:

- підходить для гарячих продуктів і напоїв, так як нешвидко нагріваються, при нагріванні не виділяє ніяких шкідливих речовин;
- добре тримає тепло;
- виготовляється з ламінованого картону, тому склянки і тарілки не размокають від конденсату.

Найчастіше одноразовий посуд для фуршету виготовляється з полістиролу (PS) або поліпропілену (PP) - матеріалів, дозволених в харчовій промисловості.

Піали і стаканчики – це спеціальний посуд для десертів. Вони розроблені з розрахунком на одну порцію (стандартний обсяг – від 50 до 100 мл), щоб гості розсмакували всі страви. Вся суть такої одноразового посуду для фуршету – максимально ефектно і красиво презентувати їжу.

Це виходить за рахунок ряду особливостей: колір: наприклад, прозорі піали і стакани дозволяють побачити кожную частину багат шарового страви, а в чорних яскраво заграють закуски зеленого і оранжевого кольору.

Сьогодні можна купити стаканчики і піали в формі конуса, овалу, призми, піраміди, з ніжкою і без неї.

Вищий пілотаж в сфері кейтерингу – це не тільки вигляд і смак страв. Це ще й уміння їх красиво подати і привернути увагу до кожної страви.

З цим як не можна краще справляються етажерки – багатоярусні конструкції з акрилу або щільного картону. Вони ідеально підходять для презентації міні-страв, закусок і напоїв і створюють гарні акценти на святковому столі.

Крім того, вони значно економлять місце, що дуже важливо при великому великій кількості страв, щоб вони не виглядали занадто щільно.

Для фуршету потрібні і прилади – вилки, ложки, шпажки для канапе – без них сервіровка столу буде незавершеною. Такий посуд з полістиролу дуже ергономічна, і легка – нею зручно користуватися навіть маленьким гостям. Крім того, крім приладів з «класичним» застосуванням є також десертні ложки – закуски в них виглядають дуже вишукано і незвично.

Дерево – класичний вибір для сирного плато. Традиційно використовується дерев'яне що повертається блюдо з сиром, встановлене в центрі столу. Це дозволить кожному гостю дістати сир на свій смак.

Найбільше поширена подача сирів на дерев'яних дошках. Дуже красиво виглядає сирна тарілка на зрізі дерева зі збереженою корою. Але і проста велика дерев'яна обробна дошка теж буде виглядати привабливо.

Оригінальна альтернатива дереву – сланцеві або керамічні підноси. Це натуральні матеріали, чий сірий або теракотовий колір гармонійно контрастує з білими сирами. Додаткова перевага: можна написати назву кожного сиру крейдою.

Мрамурові дошки або підноси теж використовуються для подачі сирів. Це дорого, але дуже вишукано.

Можна використовувати плетені кошики або будь-яка велика блюдо для сервірування. Але в цьому випадку особливу увагу треба приділити презентації.

Поруч із сирною тарілкою викласти ножі, ложки, маленькі щипці, зубочистки та інші інструменти, щоб люди могли себе обслужити.

Мед або варення слід подавати в креманках або низьких скляних банках.

Також корисно вказати назву сирів - паперові прапорці продаються в деяких магазинах або можна робити своїми руками з зубочисток і кольорового паперу.

Правильно підібрана посуд для фуршету – найважливіший атрибут стилю свята. Подія або свято вимагає відповідних аксесуарів.

Весілля – білі кольори і прозорі повітряні тканини, день народження дитини – яскраві акценти і мультяшні сюжети, презентація компанії – нейтральні тони і дорогий антураж.

Невипадково провідні виробники фарфорового посуду обов'язково розробляють дизайнерські лінії фуршетної посуду. Для фуршету не треба супниць і глибоких тарілок, але зате келихи і дрібні піріжкові тарілки повинні доповнювати один одного.

Зараз дуже популярна послуга прокату посуду для фуршету. Прокат посуду – рішення для великих свят з великим числом запрошених гостей.

Порцеляновий посуд обов'язково повинна бути на презентаціях проектів і ділових зустрічах. Використання красивих і дорогих столових приладів створює певну репутацію у партнерів. І звичайно ж, ніяких бігають між гостей помічниць з купою брудного посуду або блюдом закусок. Все повинно бути дуже солідно.

Посуд з блискучою нержавіючої сталі – безпрограшний варіант для будь-якого фуршету. Шляхетний вид такого посуду говорить про вашому добрий смак і вміння організувати заходи. В цьому випадку допускаються кольорові келихи для вина, які створять потрібний святковий настрій.

Марміт – необхідний атрибут великих фуршетів. Це посудина для підігріву теплої закусок і гарячих страв. Працює за принципом пароварки. На спеціальному лотку розташовуються закуски, а сам лоток встановлюється на «водяну баню». Якщо ви припускаєте, що захід триватиме більше 3-4 годин, радимо взяти марміт на прокат.

Обов'язково повинна бути сервірувальна вилка до кожного виду закуски і щипці для хліба або піріжків.

Правила оформлення фуршету

При організації фуршету прийнято накривати як мінімум три столи. Для посуду, для закусок і для напоїв. Можливо додати ще кілька окремих невеликих столиків для серветок, келихів, брудного посуду.

Головний фуршетний стіл зі стравами найкраще поставити в добре освітленому місці, і так, щоб до нього зручно було підійти. Він обов'язково накривається скатертиною, причому досить великий за розміром. Негласне правило фуршетного столу – ніжки повинні бути закриті.

Бажано, щоб скатертини і посуд були однотонними і не яскравими. Кольорові акценти столу повинні надати аксесуари свята, красиво оформлені частування і піраміди з овочів і фруктів. Сервіровка фуршетного столу повинна бути повністю збігатися з тематикою фуршету. Наприклад, для ділового фуршету з партнерами абсолютно неприпустимо використовувати одноразовий посуд, а для дитячого свята прикраса картонній посудом з яскравим принтом буде оптимальним варіантом.