



Kovácsné Szaladják Annamária

Még a vendég érkezése előtt

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-014-30

ITALOK FAJTÁI ÉS TÁROLÁSUK SZABÁLYAI

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy teázóban dolgozik, ahol délután ötre egy nyugdíjasklub szervezte meg az éves beszámolóját. Az előzetes megbeszélések alapján a vendégek összetétele főleg hölgyekből áll (30 fő), akik fogyasztásuk során előnyben részesítik a tea és kávéféléket valamint a likőröket. Készítsen áruvételezési tervet a leírtak figyelembe vételével az üzleti kínálat keretein belül! Csak az árufélékre koncentráljon, most a vételezés mennyiségeit nem kell figyelembe vennie! Használja fel az itt szereplő stand-kivonat adatait! Írja le, hogy a kivételezett áruféléket hol tárolja a megrendelésig?

Belvárosi Kávéház 2010. 02. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg				
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db				
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db				
Gyümölcsstea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	3 db				
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db				
Bailes	0,32 l				
Amoretto	0,16 l				
Grand Marnier	0,44 l				
Narancs juice (100%)	15,6 l				

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT

Őszibarack nektár (45%)	17 l				
Coca-cola (0,25)	120 db				
Sprite (0,25)	72 db				
Kinley Ginger (0,25)	40 db				
Naturaqua (0,25)	120 db				

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

ALKOHOLOS ITALOK

1. A borok fajtái és tárolásuk

A vendéglátásban a bor az egyik leggyakrabban fogyasztott ital.

A borok fajtái:

- Asztali borok: Pl. Asztali vörös, Asztali fehér, Kocsis Irma, Koccintós;
- Tájborok: Pl. Alföldi kékfrankos, Felső-magyarországi leányka, Észak-dunántúli zöld veltelini;
- Meghatározott termelőhelyről származó minőségi borok: Pl. Egri Bikavér, Soproni Kékfrankos, Villányi Cabernet, Badacsonyi Olaszrizling, Egri Leányka. Egerszóláti Olaszrizling, Tokaji Aszu, Tokaji Szamorodni, Tokaji Hárslevelű;
- Szénsavas borok (gyöngyöző bor, habzóbor, pezsgő): Pl. Gedeon Gyöngyözőbor, Mumm, Krug, Hungária, BB, Walton;
- Különleges likőrborok: Pl. Sherryk, Portói, Madeira;

A borok tárolása a felhasználás helyén pincékben vagy hűvös, sötét északra néző temperált levegőjű raktárakban történik. A palackozott borokat a nyilvántartás és a vételezés megkönnyítése érdekében fajtánként és minőségienként elkülönítve állványokon vagy rekeszekben tárolják. Azokat a palackozott borokat, amelyeket parafa dugóval zárnak le, ajánlatos fektetve, címkével felfelé tárolni, mert a hosszabb ideig állítva tárolt palackok dugói kiszáradhatnak és így levegő kerülhet a borba. A lédig borokat a pincékben, raktárakban saját kiserelésükben az állványok alsó részén tartják.

A napi fogyasztást és csúcsborokat általában klímaszekrényben tárolják. Ahol nem rendelkeznek klímazónás hűtőszekrényvel ott külön hűtőben tartják a fehér és vörös borokat. A klímazónás hűtőszekrény előnye, hogy a benne tárolt készleteket a felszolgálati hőfokra egy légtéren belül lehet lehűteni.

A borok felszolgálás előtti tárolási hőmérséklet optimuma:

- Érett testes vörösborok 19–21 °C
- Különleges minőségű vörösborok 17–18 °C
- Könnyű és fiatal vörösborok 15–16 °C
- Aszúborok 12–14 °C
- Különleges minőségű fehérborok 10–12 °C
- Fiatal fehérborok 9 °C
- Roséborok 8 °C
- Pezsgők 7 °C
- Habzóborok 5–6 °C



1. ábra. Borállvány

5 °C fok alatti tárolás esetén a boroknál nagyfokú íz változás indul el, mert ez alatt a hőfok alatt megindul a borokba a savkiválás.

2. A sörök fajtái és tárolásuk

- Világos sörök: Pl.: Dreher, Soproni, Borsodi, Arany Ászok, Borostyán, Pilsner Urquell, Budweiser, Edelweis, Erdinger Hefe, Ilzer;
- Barna sörök: Pl.: Bak, Guinness, Soproni Fekete Démon;

A söroket nagyobb hőmérséklet-ingadozástól mentes, tiszta levegőjű, hűvös, fénytől védett 7–18 °C közötti hőmérsékleten eredeti csomagolásukban (üveg, rekesz, hordó) kell raktározni és tárolni. A tárolási hőmérséklet és az fénytől való védettség betartása az üzleten belül is nagyon fontos, mert a túl meleg levegőjű raktározás és tárolás a sör idő előtti megromlását, a túl hideg átmeneti vagy tartós zavarodottságát, az erős fény pedig kellemetlen íz kialakulását okozhatja. Éppen ezért azoknak a rekeszeknek is amelyeket már kihoztunk a raktárból de még nem helyeztük el tartalmukat a hűtőszekrényekben biztosítani kell a napfénymentes tárolást.



2. ábra. Italhűtő

A sörök felszolgálás előtti tárolási hőmérséklet optimuma:

- Világos sörök 8–10 °C
- Barna sörök 10–12 °C

Bizonyos esetekben a gyártó más fogyasztási hőfokot is előírhat a sör egyedi íz jellemzőit figyelembe véve.

3. A párlatok fajtái és tárolásuk

- Gyümölcspárlatok: Pl. Calvados, Vilmoskörte pálinka, Slivovitz szilvapárlat, Kecskeméti barackpálinka. Szatmári szilvapálinka;
- Borpárlatok Pl. Napóleon, Lánchíd, Metaxa, Ararát. Cognac–fajták: Cognac város vidékéről származó borpárlatok pl.: Cuorvoisier, Hennessy, Martell, Remy Marten, Camus;
- Gabonapárlatok: Pl. Johnnie Walker, Chivas Regal, Jim Beam, Absolut vodka, Finlandia vodka, Kalinka vodka, Royal vodka, Beefeater gin, Gordon' gin, Seagram' gin;

- Egyéb növényekből készült párlatok: Pl. Bacardi, Captain Morgan, Havana Club; Tequila pl.: Sierra, Juanito;

A párlatokat tiszta, száraz hűvös és napfénymentes raktárban kell tárolni. A párlatok minőség-megőrzési ideje az leírt tárolási feltételek mellett korlátlan.

A párlatok felszolgálás előtti hőmérséklet optimuma:

- Gyümölcspárlatok 0 °C alatt, de a Calvadost 14–16 °C között és más nemesebb gyümölcspálinkát 16–18 °C között;
- Borpárlatok 16–18 °C, de aperitifként 8–10 °C;
- Gabonapárlatok közül az ír, kanadai és skót whiskey 16–18 °C, amerikai 8–10 °C, vodkák, ginék 0 °C alatt;
- Egyéb növényekből készült párlatok közül a Tequilát 8–10 °C, rumokat 16–18 °C;



3. ábra. Gyümölcspálinkák

4. A likőrök fajtái és tárolásuk

- Gyümölcsle- és gyümölcsaroma likőrök: Pl. Grand Marnier, Cointreau, Cherry Marnier, Cherry Brandy, Maraschino, Curacao, Triple, sec;
- Gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök: Becherovka, Jagermeister, Zwack Unicum, St. Hubertus, Benedictine, Chartreuse;
- Kakaó-, kávé- és tealikőrök. Pl. Crème de Cacao, Wiener Cafe, Crème de Thé, Tiffin;
- Krém-, tojás-, méz és egyéb likőrök: Pl. Bailey's, Advocaat, Irish Mist, Malibu, Amaretto, Irish Coffee;

A likőröket tiszta, száraz, hűvös és napfénymentes raktárban kell tárolni. A likőrök nagy részének minőség-megőrzési ideje az elírt tárolási feltételek mellett korlátlan, ez alól kivétel a tojáslikőr.

A likőrök felszolgálás előtti hőmérséklet optimuma:

- Gyümölcsle- és gyümölcsaroma likőrök közül a nemesebbek, mint Pl. a Grand Marnier vagy a Cointreau szobahőmérsékleten, a Curacaó 6–8 °C, a többi 10–14 °C;
- Gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök közül a Chartreuse 6–8 °C, a Benedictine 10–14 °C, a fűszerlikőröket vagy nagyon lehűtve 2–4 °C vagy szobahőmérsékleten, a keserűlikőröket szobahőmérsékleten, de egyes gyártók javaslatára 8–10 °C;
- A kakaó és kávélikőrök 8–10 °C, a tealikőrök szobahőmérsékleten 16–18 °C;
- A krémlikőrök 8–10 °C, de a jeges (on the rocks) változatoknál nem hűtjük elő.

ALKOHOLMENTES ITALOK

Az alkoholmentes italok fajtái és tárolásuk szabályai

- Üdítőital-ipari termékek
- Vizek
- Alkaloidtartalmú italok
- Alkoholmentes kevert italok

Mivel az alkaloidtartalmú italokat és az alkoholmentes kevert italokat a vendég kérésére frissen készítjük, azokat nem kell tovább tárolni, itt tehát az alkaloidtartalmú italok alapanyagainak a tárolását valamint az üdítőital-ipari termékek és a vizek tárolását vesszük számba.

Az alkaloidtartalmú italok alapanyagait, a kávé, a teát és a kakaóport, csokoládét fénytől védve, száraz helyen kell tárolni, eltarthatósági idejük a csomagolástól függően 1–2 év. A vendéglátó egységekben ezeket az élelmiszereket általában szakosítottan a szárazáru raktárakban, vételezés után pedig nagyobb egységekben a kézi raktárban, kisebbekben pedig a pultban tárolják.

Az üdítőipari termékeket és a vizeket eredeti csomagolásukban tiszta, száraz, hűvös és napfénymentes raktárban kell tárolni. A napi felhasználás mennyisége általában elfér az erre a célra kijelölt hűtőszekrényekben.

Az alkoholmentes italok felszolgálás előtti hőmérséklet optimuma

- Üdítőital-ipari termékek: colafélék, tonikok 4–5 °C
- Üdítőital-ipari termékek: szénsavas üdítőitalok 8–10 °C
- Üdítőital-ipari termékek: gyümölcs és zöldséglevek 10–12 °C
- Vizek: ásványvizek 10–12 °C

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki a borokat a következő csoportosítás szerint!

- Asztali borok
- Tájborok
- Meghatározott termelőhelyről származó borok
- Szénsavas borok
- Likőrborok

Olvassa el az egyes borok címkéjét és készítsen egy másik csoportosítást az alábbi szempontok szerint:

- Érett testes vörösborok
- Különleges minőségű vörösborok
- Könnyű és fiatal vörösborok
- Aszúborok
- Különleges minőségű fehérborok
- Fiatal fehérborok
- Roséborok
- Pezsgők
- Habzóborok

Kollégáival beszéljék meg a listát!

Ezután ellenőrizze le, hogy a második csoportosítás szerint tárolják-e Önöknél a borkínálatot!

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki a söröket a következő csoportosítás szerint!

- Világos sörök
- Barna sörök

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki a söröket a következő csoportosítás szerint!

- Üveges sörök
- Hordós sörök

Ellenőrizze le e sörök tárolási hőmérsékletét a hűtőterekben! Nézze meg a sör csapoló készüléken a hőfokot!

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki a párlatokat a következő csoportosítás szerint!

- Gyümölcspárlatok
- Borpárlatok
- Gabonapárlatok
- Egyéb növényekből készült párlatok

Keresse meg, hogy hol tárolják a párlatokat (hűtőszekrények, pult polcai), és jegyezze fel az előző listára, hogy melyiket hűtik és melyiket nem!

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki a likőröket a következő csoportosítás szerint!

- Gyümölcsle- és gyümölcsaroma likőrök
- Gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök
- Kakaó és kávélikőrök
- Krémlikőrök

Keresse meg, hogy hol tárolják a likőröket (hűtőszekrények, pult polcai), és jegyezze fel az előző listára, hogy melyiket hűtik és melyiket nem!

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki az alkaloidtartalmú italokat a következő csoportosítás szerint!

- Kávék
- Teák

Készítsen egy listát, hogy az üzleti kínálatban szereplő alkaloidtartalmú italokhoz milyen alapanyagokat használnak fel!

Keresse meg az alapanyagokat a raktárakban és pultban! Nézze meg, hogy egyeznek-e a raktározási, tárolási feltételek a tananyagban előírtakkal!

Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját és írja ki az alkoholmentes italokat a következő csoportosítás szerint!

- Üdítőital-ipari termékek
- Vizek
- Alkoholmentes kevert italok

Keresse meg a napi kínálatra szánt üdítőital-ipari termékeket és a vizeket! Hol keresi őket?

Menjen ki az italraktárba és nézze át a választékot és a tárolást, raktározást. Ha van borospincéjük, azt is nézze át! Figyelje meg a raktár tájolását, szellőztetési lehetőségét, ablakainak árnyékolhatóságát, a raktár belső elrendezését, az állványokat, az italfélék elhelyezését! Írja le a tapasztaltakat!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK**1. feladat**

Húzza alá a felsorolásból azokat az italokat, amelyeket szobahőmérsékleten (16–21) tárolunk közvetlenül a fogyasztás előtt!

Érett testes vörösborok, különleges minőségű vörösborok, könnyű és fiatal vörösborok, aszúborok, különleges minőségű fehérborok, fiatal fehérborok, roséborok, pezsgők, habzóborok, világos sörök, barna sörök, Calvados, nemesebb gyümölcspálinka, borpárlatok, rumok, tealikőrök szobahőmérsékleten;

2. feladat

Húzza alá a felsorolásból azokat az italokat, amelyeket hűtőszekrényben tárolunk közvetlenül a fogyasztás előtt!

Érett testes vörösborok, különleges minőségű vörösborok, könnyű és fiatal vörösborok, aszúborok, különleges minőségű fehérborok, fiatal fehérborok, roséborok, pezsgők, habzóborok, világos sörök, barna sörök, Calvados, nemesebb gyümölcspálinka, borpárlatok, rumok, tealikőrök szobahőmérsékleten, gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök, krémlikőrök, colafélék, szénsavas üdítőitalok, tonikok, gyümölcs- és zöldséglevek, ásványvizek;

3. feladat

Egy italfajtát mind a két felsorolásban alá lehetett húzni. Melyik az az italfajta, és miért húzhattuk alá mind a két helyen?

<hr/> <hr/>

4. feladat

Indokolja, hogy miért helyes a képen látható italok tárolása!



4. ábra. Borpárlatok

MUNKAMINTA

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Érett testes vörösborok, különleges minőségű vörösborok, könnyű és fiatal vörösborok, aszúborok, különleges minőségű fehérborok, fiatal fehérborok, roséborok, pezsgők, habzóborok, világos sörök, barna sörök, Calvados, nemesebb gyümölcspálinka, borpárlatok, rumok, tealikőrök;

2. feladat

Érett testes vörösborok, különleges minőségű vörösborok, könnyű és fiatal vörösborok, aszúborok, különleges minőségű fehérborok, fiatal fehérborok, roséborok, pezsgők, habzóborok, világos sörök, barna sörök, Calvados, nemesebb gyümölcspálinka, borpárlatok, rumok, tealikőrök, gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök, krémlikőrök, colafélék, szénsavas üdítőitalok, tonikok, gyümölcs- és zöldséglevek, ásványvizek;

3. feladat

Borpárlatok

Amennyiben aperitifként adjuk, akkor 8–10 °C-on szolgáljuk fel, étkezések után pedig 16–18 °C-on.

4. feladat

A képen borpárlatokat látunk, a felszolgálati hőmérsékletük lehet 16–18 °C.

Az esetfelvetés megoldása:

Aminek a vételezési terven szerepelnie kell:

Szemes kávé (saját csomagolásban, a pultban, száraz, naptól védett helyen).

Fekete tea (saját csomagolásban, a pultban, száraz, naptól védett helyen)

Zöld tea (saját csomagolásban, a pultban, száraz, naptól védett helyen)

Gyümölcstea (saját csomagolásban, a pultban, száraz, naptól védett helyen)

Bailes (hűtőszekrényben)

Amoretto (pultban, mert on the rock)

Grand Marnier (pultban)

A VÉTELEZÉS BIZONYLATOLÁSA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy teázóban dolgozik, ahol délután ötre egy nyugdíjasklub szervezte meg az éves beszámolóját. Az előzetes megbeszélések alapján a vendégek összetétele főleg hölgyekből áll (30 fő), akik fogyasztásuk során előnyben részesítik a tea és kávéféléket és a likőröket. Az előző fejezet esetsfelvetésében Ön elkészített egy áruvételezési tervet! Nézze meg az itt található standívet, és ellenőrizze az adatai alapján, hogy valóban szüksége van-e az áruvételezési tervében szereplő tételekre! Amennyiben igen, vezesse fel a kivételezett tételeket a standívre és készítse el a nyitókészletét! Most már írjon mennyiségeket az árufélék mellé!

Belvárosi Kávéház 2010. 02. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg				
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db				
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db				
Gyümölcsstea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	3 db				
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db				
Bailes	0,32 l				
Amoretto	0,16 l				
Grand Marnier	0,44 l				
Narancs juice (100%)	15,6 l				

Őszibarack nektár (45%)	17 l				
Coca-cola (0,25)	120 db				
Sprite (0,25)	72 db				
Kinley Ginger (0,25)	40 db				
Naturaqua (0,25)	120 db				

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

MI AZ A VÉTELEZÉS?

A folyamatos termeléshez és értékesítéshez sokféle nyersanyagra, árura van szükség. A nyersanyagok átalakításából, majd az elkészített termékek értékesítéséből származik a vendéglátó egység bevétele. Az áruk olyan készletek, amelyek átalakítás nélkül kerülnek értékesítésre. A várható forgalom hullámozásának a mértéke nem mindig kiszámítható, éppen ezért az üzleteknek a készletekből bizonyos mennyiséget tartalékolniuk kell.

A készletek egy részét a raktárakban tartják, más részét pedig közvetlenül az értékesítőtér hűtőiben vagy a pultban. Azt, hogy milyen árukat és mekkora mennyiségben tárolnak a pultban és az értékesítőtér hűtőtereiben a várható bevétel nagysága, a bevétel összetétele, az üzletkör, az osztályba sorolás és a pult és a hűtőterek befogadóképessége határozza meg. Az optimális az lenne, ha minden pult és értékesítőtér rendelkezne megfelelő árutárolási lehetőségekkel, mert akkor a vételezés hosszadalmas és felelősségteljes feladatát elég lenne napi egyszer elvégezni.

A vételezés alapja a standív, amely az egységek napi árukészletét tartja nyilván. A standív tartalmazza az egész itallap kínálatot, bizonyos üzletköröknél a hidegkonyhai és cukrászati termékek választékát, de szerepelhetnek rajta a péksütemények, kenyérfélék, kávétejszín, tej, citrom, díszítőanyagok vagy csomagolóanyagok is. Célszerű a standíven külön szerepeltetni az italok közül azokat, amelyek neve megegyezik ugyan, de a kiszérése nem (Pl. lehet az üzletben 0,35 l-es és 0,5 l-es kiszéréseű ásványvíz is). Főleg azoknál az italoknál számít ez a megkülönböztetés, amelyeket üveggel együtt szolgálunk fel (sörök, borok, pezsgők). Azoknál, amelyeket kimérünk (vermutok, likőrök, pálinkák, folyó borok, azok az üveges borok, amelyeket kimérünk), lehetséges a literben való elszámolás, tehát így is felkerülhetnek a standívre. A pincérnek, amennyiben munkaköri leírása szerint anyagi felelősséggel bír az árukészlettel szemben, első feladata műszakváltáskor az előző műszak zárókészletének tételes ellenőrzése (standolás). Ez tulajdonképpen nem jelent mást, minthogy leltárba veszi a rábízott árukészletet. Ez lesz az ő napi induló készlete. Az előző műszak zárókészletének meg kell egyeznie a következő műszak nyitókészletével. A nyitókészlet azonban nem minden esetben fedi le a teljes árukínálatot, hiszen ha az előző műszakban elfogyott valami, az a standban már csak nevében fog szerepelni, mennyiségben nem. Ahhoz, hogy a napi forgalomhoz biztosítani tudjuk a kellő árukínálatot tisztában kell lennünk a várható forgalom alakulásával. Meg kell nézni a rendezvénykönyvet, rá kell pillantani a naptárra (jeles napok, névnapok, ballagások, évszakok változásai) és tisztában kell lenni az üzletkör által meghatározott árufogyással. Ahhoz, hogy stand árukészlete naprakész legyen, árut kell vételeznünk a raktárakból.

A vételezés tehát a hiányzó árukészlet feltöltése a raktárakból a várható forgalom függvényében.

A vételezés a vendéglátó egységen belüli árumozgás, amelyet bizonylatolni kell. A vételezés bizonylata a vételezési jegy (vagy ív). A vételezési jegynél praktikus, a későbbi adminisztrációt megkönnyítő lépés, ha standíven szereplő sorrendet követve vezetjük fel a már kivételezett tételeket. Vannak olyan egységek, ahol másik elvet alkalmaznak. Ebbe az esetben vételezési jegyen a különböző áruféleségeket a raktárak (ital, szárazáru) szerint csoportosítják. A vételezés minden esetben egy a beszállítás és az értékesítés közötti árumozgást jelent. Maga a vételezési jegy (vagy ív) ugyanúgy, mint a standív (vagy a standfüzet) szigorú számadású nyomtatvány, amelynek előírt tartalmi elmei vannak. Szerepelnie kell rajta az üzlet nevének, vételezést végző személyek (raktáros, üzletvezető, pincér) aláírásának, a vételezés időpontjának, és a vételezett áruféleségek tételes felsorolásának (név, kiszérése, mennyiség).

A vételezési jegyről az adatokat át kell vezetni (be kell vételezni az árut) a standívre. A nyitókészlethez hozzá kell adni a vételezett mennyiségeket. A záráskor elvégzett újabb árukészlet leltár (standolás) eredményét szintén fel kell vezetni a standívre. A napi árukészlet-fogyást úgy állapítjuk meg, hogy kivonjuk a zárókészletet abból az nyitókészletből, amelyben már szerepelnek a raktárakból kivételezett áruféleségek is.

Pl.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze át az alább szereplő standív előző napi zárókészletét és készítse vételezési tervet egy évfolyam találkozóinak, ahol a létszám 180 fő, és az előre megrendelt menüsorban fejenként a következő italok szerepelnek: 0,04 l Vilmoskörte pálinka, 0,2 l Egri bikavér, 0,5 l Naturaqua ásványvíz és 0,02 l Bailes és kávé.

Belvárosi Kávéház 2010. 03. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg				
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db				
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db				
Gyümölcs tea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	3 db				
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db				
Bailes	0,32 l				
Egri bikavér (0,75)	8 üveg				
Vilmoskörte pálinka	0,44 l				
Narancs juice (100%)	15,6 l				
Őszibarack nektár (45%)	17 l				
Coca-cola (0,25)	120 db				
Sprite (0,25)	72 db				
Kinley Ginger (0,25)	40 db				
Naturaqua (0,25)	120 db				

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT

Nézze át az alábbi standíveket. Ezeken már több nap nyitókészlete, vételezése és zárókészlete is szerepel. Ezután tanulmányozza az utolsó standív nyitókészletét és készítse el egy átlagos nap vételezési tervét!

Belvárosi Kávéház 2010. 06. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg	1 kg	1,15 kg	0,35	0,80 kg
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db	20 db	25 db	15 db	10 db
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db	20 db	30 db	23 db	7 db
Gyümölcs tea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	3 db	20 db	23 db	12 db	11 db
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db	-	15 db	14 db	1 db
Bailes	0,32 l	0,75 l	1,07 l	0,87 l	0,20 l
Amoretto	0,16 l	0,75 l	0,91 l	0,79 l	0,12 l
Grand Marnier	0,44 l	-	0,44 l	0,22	0,22
Narancs juice (100%)	15,6 l	-	15,6 l	8 l	7,6 l
Ószibarack nektár (45%)	17 l	-	17 l	7 l	9 l
Coca-cola (0,25)	120 db	-	120 db	63 db	57 db
Sprite (0,25)	72 db	-	72 db	54 db	18 db
Kinley Ginger (0,25)	40 db	-	40 db	36 db	14 db
Naturaqua (0,25)	120 db	-	120 db	43db	77 db

Belvárosi Kávéház 2010. 06. 27

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,35 kg	1 kg	1,35 kg	0,15 kg	1,20 kg
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	15 db	20 db	35 db	22 db	13 db
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	23 db	-	23 db	21 db	2 db
Gyümölcs tea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	12 db	20 db	32 db	11 db	21 db
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	14 db	-	14 db	12 db	2 db
Bailes	0,87 l	-	0,87 l	0,55 l	0,32 l
Amoretto	0,79 l	-	0,79 l	0,79 l	-
Grand Marnier	0,22 l	0,75 l	0,97 l	0,81 l	0,16 l
Narancs juice (100%)	8 l	12 l	20 l	9 l	11 l
Őszibarack nektár (45%)	7 l	12 l	19 l	8 l	11 l
Coca-cola (0,25)	63 db	72 db	135 db	51 db	84 db
Sprite (0,25)	54 db	-	54 db	48 db	6 db
Kinley Ginger (0,25)	36 db	-	36 db	32 db	4 db
Naturaqua (0,25)	43 db	48 db	91 db	12 db	79 db

Belvárosi Kávéház 2010. 06. 28

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg	1 kg	1,15 kg	0,05 kg	1,10 kg
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	22 db	-	22 db	6 db	16 db
Zöld tea (Twinings Gunpowder,	21 db	-	21 db	17 db	4 db

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT

Teekanne)					
Gyümölcs tea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	11 db	20 db	31 db	16 db	15 db
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	12 db	-	12 db	10 db	2 db
Bailes	0,55 l	-	0,55 l	0,23 l	0,32 l
Amoretto	0,79 l	-	0,79 l	0,69 l	0,10 l
Grand Marnier	0,81 l	-	0,81 l	0,57 l	0,24 l
Narancs juice (100%)	9 l	12 l	21 l	11 l	10 l
Őszibarack nektár (45%)	8 l	12 l	20 l	8 l	12 l
Coca-cola (0,25)	51 db	72 db	123 db	48 db	75 db
Sprite (0,25)	48 db	-	48 db	16 db	32 db
Kinley Ginger (0,25)	32 db	-	32 db	26 db	6 db
Naturaqua (0,25)	12 db	120 db	132 db	57 db	75 db

Írja meg a vételezési jegyet (ívet)!

Vételezze be az árut!

Gondolkozzon el, hogy Ön szerint mit jelent, ha egy vendéglátó üzletben több napig nem kell vételezni? Írja le a megállapításait!

Beszélgék meg a tanulócsoporthoz a megállapításokat!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Ön egy vételezési bizonylatot lát. Milyen adatok hiányoznak róla?

Vételezési jegy

Belvárosi Kávéház

2010.02.26

1368254

Megnevezés	Mennyiség
Kávé (illy)	1 kg
Egri Bikavér (0,75)	32 üveg
Vilmoskörte pálinka	1,5 l
Naturaqua ásványvíz	24 üveg

2. feladat

Állapítsa meg az állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

1. A várható forgalom hullámzásának a mértéke mindig kiszámítható, éppen ezért az üzleteknek a készletekből nem kell tartalékolniuk.
2. A készletek egy részét a raktárakban tartják, más részét pedig közvetlenül az értékesítőtér hűtőiben vagy a pultban.
3. A vételezés alapja a standív, amely az egységek napi árukészletét tartja nyilván.
4. Célszerű a standíven együtt szerepeltetni az italok közül azokat, amelyek neve megegyezik ugyan, de a kiszerelése nem (Pl. lehet az üzletben 0,35 l-es és 0,5 l-es kiszerelésű ásványvíz is).
5. A vételezés a vendéglátó egységen belüli árumozgás, amelyet bizonylatolni kell.

3. feladat

Optimális esetben mi határozza meg egy vendéglátó üzletben, hogy mekkora és milyen összetételű árukészletet tárolnak a pultban és az értékesítőtérben? Húzza alá a megfelelő válaszokat!

Az egység befogadóképessége

Az egység forgalma

Melyik üzletkörbe tartozik az egység.

Mekkora a pult és az értékesítőtér hűtőtere.

MUNKKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A vételezési jegyről hiányzik az átvevő aláírása, az Egri bikavér és a Naturaqua kiszerezési egysége.

2. feladat

Hamis

Igaz

Igaz

Hamis

Igaz

3. feladat

Az egység forgalma

Melyik üzletkörbe tartozik az egység.

Az esetfelvetés kérdésének egyik lehetséges megoldása

Belvárosi Kávéház 2010. 02. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg	1 kg	1,15 kg		
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db	20 db	25 db		
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db	20 db	30 db		
Gyümölcsstea (Naturland Juicea, Teaház)	3 db	20 db	23 db		

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT

Erdei)					
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db				
Bailes	0,32 l	0,75 l	1,07 l		
Amoretto	0,16 l	0,75 l	0,91 l		
Grand Marnier	0,44 l	0,5 l	0,94 l		
Narancs juice (100%)	15,6 l				
Őszibarack nektár (45%)	17 l				
Coca-cola (0,25)	120 db				
Sprite (0,25)	72 db				
Kinley Ginger (0,25)	40 db				
Naturaqua (0,25)	120 db				

A tanulásirányító első feladatának egyik lehetséges megoldása

Belvárosi Kávéház 2010. 03. 26

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,15 kg	2 kg	2,15 kg		
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	5 db				
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	10 db				
Gyümölcs tea (Nатурland Juicea, Teaház Erdei)	3 db				
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	15 db				
Bailes	0,32 l				

Egri bikavér (0,75)	8 üveg	70 üveg	78 üveg		
Vilmoskörte pálinka	0,44 l	15 l	15,44 l		
Narancs juice (100%)	15,6 l				
Őszibarack nektár (45%)	17 l				
Coca-cola (0,25)	120 db				
Sprite (0,25)	72 db				
Kinley Ginger (0,25)	40 db				
Naturaqua (0,25)	120 db	360 db	480 db		

A tanulásirányító második feladatának egyik lehetséges megoldása

Vételezési jegy

Belvárosi Kávéház 2010. 06. 29

Megnevezés	Mennyiség
Szemes kávé (illy)	2 kg
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	20 db
Gyümölcstea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	20 db
Bailes	0,75 l
Grand Marnier	0,50 l
Narancs juice (100%)	12 l
Őszibarack nektár (45%)	12 l
Coca-cola (0,25)	96 db
Sprite (0,25)	24 db
Naturaqua (0,25)	96 db

Aláírás

A tanulásirányító harmadik feladatának megoldása

Belvárosi Kávéház 2010. 06. 29

Megnevezés	Mennyiség (kg, üveg, l, db)	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás
Szemes kávé (illy)	0,05 kg	2 kg	2,05 kg		
Fekete tea (Earl grey, English Breakfast)	6 db	20 db	26 db		
Zöld tea (Twinings Gunpowder, Teekanne)	17 db	-	17 db		
Gyümölcs tea (Naturland Juicea, Teaház Erdei)	16 db	20 db	36 db		
Koffeinmentes gyógytea (Aloe Bossom)	10 db	-	10 db		
Bailes	0,23 l	0,75	0,98 l		
Amoretto	0,69 l	-	0,69 l		
Grand Marnier	0,57 l	0,50	1,07 l		
Narancs juice (100%)	11 l	12 l	23 l		
Ózibarack nektár (45%)	8 l	12 l	20 l		
Coca-cola (0,25)	48 db	96 db	144 db		
Sprite (0,25)	16 db	24 db	36 db		
Kinley Ginger (0,25)	26 db	-	26 db		
Naturaqua (0,25)	57 db	96 db	153 db		

AZ ÜZLETI FELSZERELÉSEK FAJTÁI ÉS SZAKSZERŰ HASZNÁLATA

ESETFELV ETÉS–MUNKAHELYZET

Önt egy 20 fős rendezvényhez szükséges eszközök előkészítésével bízzák meg. Az ételsor elemei:

Sajtkoktél

Erőleves Royal módra

Szarvasgerinc áfonyával, burgonyakrokettel

Fagylaltkehely vegyes erdei gyümölcsökkel

Kávés

A terítésnél egy asztalhoz négy embert ültetnek, svájci felszolgálási móddal szolgálnak fel.

Milyen eszközökből mennyit és hová készít elő?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

AZ ÜZLETI FELSZERELÉSEK RENDELTETÉS SZERINTI CSOPORTOSÍTÁSA

A vendéglátó felszerelések rendeltetés szerinti csoportosítása egyértelműen eligazítja az érdeklődőt, hogy mely felszerelés-féléket, hol és milyen célra használnak az üzletben. Erre azért van szükség, mert egy vendéglátó üzlet több száz féle felszerelést alkalmaz. Minél magasabb kategóriában dolgozik egy üzlet, annál többféle felszerelésre lehet szüksége. A pincérnek ahhoz, hogy tisztában legyen az egyes felszerelések rendeltetésével ismernie kell az étlap és az itallap tartalmát, az egyes ételek, italok tálalási, szervírozási módját, az esetleges étlapon kívüli megrendelések sajátosságait. Éppen ezért ebben a fejezetben főleg az értékesítéshez kapcsolható felszereléseket tekintjük át.

5. Éttermi textíliák

A vendéglátásban nagyon sokféle és sok funkciót ellátó textíliákat használunk. A különböző munkaműveletek más-más tulajdonságú és méretű anyagokat és formákat kívánnak meg.

- **Abroszok:** a normál asztalok (800x800mm, 800x1200mm) megterítésére szolgálnak.
- **Napronok:** a normál abroszok kiegészítője, mérete megegyezik az asztallap méretével. Mivel az abroszra kerül az asztalra, fokozottan kívánatos, hogy az abrosz és a napron egymás kiegészítése legyen. A napron használatával védjük az abroszokat a fokozott igénybe vételtől.
- **Asztalközepek:** lehetnek kör, szögletes, ovális formájúak, általában díszítésre szolgálnak.
- **Táblaabroszok:** a díszítkezések abroszai, több személyesek (Pl.1200x3000mm-es asztal megterítéséhez).
- **Asztalszoknyák:** díszítkezések, svédasztalok asztalainak díszítésére szolgál.
- **Asztalkendők:** textilszalvéták, amelyeket különböző formákra hajtogatva helyezünk a terítékek mellé.
- **Pincérkendők** (hangedli): a felszolgálat és annak higiéniját megkönnyítő eszközök (meleg étel, páras üveg, borosüveg bemutatása).
- **Fehér felszolgáló kesztyű:** a pincér munkájának tisztaságát segítő eszköz.
- **Törölgető kendő:** az evőeszközök, poharak, tálalóeszközök közvetlen használat előtti áttörlesztésére használjuk.

Az éttermi textíliáknak egy üzleten belül egységesnek, de legalábbis stílusban nagyon hasonlónak, esetleg egymást kiegészítőnek kell lennie. A vendéglátásban használatos legismertebb textíliafajták: damaszt, selyem, pamutvászon, lenvászon, műselyem. A pincérnek tisztában kell lennie munkahelye textíliá kínálatával, azzal, hogy melyik típusú textíliát mikor, milyen alkalmakkor és mire használhat az üzleten belül.

Az éttermi textíliákat a textilraktárban, a napi munkához szükséges mennyiséget az office-ban vagy az értékesítőterben elhelyezett kisegítő szekrényekben tárolják.

6. Asztali leltár

A só-, paprikaszórót, fogvájótartót, hamutartót és virágvázát együttesen asztali vagy kisleltárnak nevezzük.

Az asztali kisleltár minden egyes megterített asztal kelléke, feltöltésükről, tisztításukról folyamatosan gondoskodni kell. Az office-ban vagy az értékesítőter kisegítő szekrényeiben mindig rendelkezésre kell, hogy álljon néhány darab asztali kisleltár az esetleges kiürülések, törések kivédésére.

7. Tányérok

A tányérok anyagukat tekintve porcelán, üveg, bizonyos esetben fém eszközök. Legelsősorban az ételek fogyasztásakor használják a vendégek, de egyes esetekben tálalásra és díszítésre is használják.

- **Dekortányér** (305–330 mm): szerepe az alapterítékben és a díszítésben van. Elsősorban magasabb színvonalú egységekben használják, ebből a vendég nem fogyaszt, de a levesek és előételek szervírozásánál alaptányérként funkcionálhat.
- **Svájci tányér** (300–320 mm): díszvacsorákon a főételek tálalására használják, de manapság már egyre több üzlet használja a hétköznapi ételekben is.
- **Alaptányér** (lapostányér 260–280mm): azokban az üzletkörökben, ahol a helyi sajátosságok (borozók, sörözők, csárdák, vendéglők) miatt nem használnak svájci- és dekortányért, meleg előételek, főételek, esetleg hideg előételek, nagyobb adag desszert felszolgálásához használjuk.
- **Mélytányér** (200–230 mm): a mélytányér szerepe a levesek csészében való tálalásával egyre csökken. Ezt a tányérfajtát leginkább az egytálétel jellegű összetett leveseknél (Halászlé, Orjaleves, Palócleves, Korhelyleves) használjuk, amennyiben a leves levesestálban kerül fel az asztalra.
- **Desszerttányér** (260–280 mm): előételek, tészták, sajtok, sütemények, saláták, gyümölcsök felszolgálásához használják. Az alaptányér kicsinyített mása.
- **Zsemletányér** (couvert 170 mm): a péksütemény fogyasztásához terítjük fel a teríték bal oldalára.
- **Mély kompótos tányér**: üvegből vagy porcelánból készül, alátéttányéron szolgáljuk fel.
- **Salátás üvegtányér**: összetett salátákat, édességeket, parfékat tálalnak bele, alátéttányéron szolgáljuk fel.
- **Jamtányér**: a reggeli felszolgálásánál az egy személyre adagolt jam-et szolgáljuk fel benne, üvegből készül.
- **Vajtányér**: egy adag vaj felszolgálására szolgál, üvegből készül.

A napi forgalomhoz szükséges tányérok általában az office-ban vagy a konyha és az étterem közötti térben felállított állványokon fajtánként elkülönítve tárolják. A felszolgálónak innen kell levennie és a megfelelő tányérmelegítőbe esetleg hűtőbe behelyeznie a megrendelt ételek fajtájától, tálalási, felszolgálási módjától függően.



5. ábra. Üzleti felszerelések

8. Evőeszközök

Az evőeszközök az ételek közvetlen kulturált elfogyasztását segítő eszközök. Az evőeszközöket általában krómacélból vagy krómnikkelből gyártják, de készíthetnek ezüstsől és aranyból is. Az érték és a esztétikum mellett jelentős szempont ezeknél az eszközöknél a tartósság, a könnyen tisztíthatóság és ápolhatóság.

- **Nagyváltás: nagykanál, nagykés, nagyvilla** (190x210 mm). A nagykanalat azokhoz a levesekhez adjuk, melyeket mélytányérba szervírozunk. Ezen kívül nagyvillával kiegészítve általános szervizeszközként használjuk spagettihez és mártások adagolásához. A nagyvillát minden olyan főételhez és előételhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérra tálalnak, valamint egytálétel levesekhez nagykéssel és spagettihez nagykanállal. A nagykést mindazon főfogásokhoz és előételekhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérban szolgálunk fel. Ez alól kivételek a halételek.
- **Kisváltás: desszertkés** (190x210 mm) és **desszertvilla** (180–190 mm): a desszertkést reggelihez, a legtöbb hideg előételhez adjuk desszertvillával együtt valamint gyermek vendégeknek, a desszertvillát desszertkanállal együtt édességekhez, teáskanállal együtt előételkörtélokhoz, főtt tésztákhoz, ragukhoz terítjük fel.
- **Desszertváltás: desszertkanál és desszertvilla** (180–190 mm): ez a klasszikus édességváltás. A desszertkanalat ezen kívül csészelevesekhez, tésztaételekhez, finom ragukhoz terítjük fel.
- **Koktélváltás: desszertvilla, teáskanál** (130–150 mm): előételkörtélokhoz.
- **Halváltás: halkés** (190–210 mm), **halvilla** (180 mm): halételekhez, egyéb hidegvérű állatokból készült ételekhez, ha azokat kagylójukból, vagy páncéljukból kibontva szolgálják fel. A halvillát teáskanállal együtt halkoktélokhoz terítjük fel.
- **Rákváltás: rákkés és rákvilla**, amelyeket a szőlórákhoz adjuk, éppen ezért a késpenge és a villa is erősek.
- **Erőleveses kanál**: a desszertkanál méretével megegyező, kerekítettebb kanál, melyet erőlevesek, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek és minden csészében felszolgált leves fogyasztásához adunk.
- **Kávéskanál és teáskanál** (130–150 mm): a desszertkanálhoz hasonlóak, annak kisebb változatai, kávék, kávékülönlegességek, teák, egyéb reggeli italok evőeszköze, de előétel kortélokhoz, pohárkrémekhez, dzsemtartóhoz is ezt a kanalat tesszük fel.
- **Mokkáskanál** (100–110 mm): mokkakávéhoz és olyan különleges levesekhez adjuk, amelyeket mokkáscsészében szolgálunk fel. Ezen kívül a saját héjában felszolgált apró kagyló evőeszköze.
- **Fagylaltkanál** (130–150 mm): fagylaltserlegekhez, jegeskávéhoz adjuk, a fejét lapárszerűen képezik ki.
- **Tojáskanál** (115 mm): a lágy tojás héjában vagy pohárban evőeszköze.
- **Kaviárkanál**: a kanál része nem készülhet fémből, éppen ezért szaruból vagy gyöngyházból alakítják ki.
- **Süteményvilla** (150–160 mm): mivel az éttermekben a desszertváltást alkalmazzuk, a süteményvilla a cukrászdák, espressók, bárók esetleg kávéházak uzsonnasüteményei, tortái és egyéb süteményei evőeszköze.

- Osztrigavilla (150mm): friss osztriga evőeszköze, teáskanállal együtt a tenger gyümölcsei koktélokhoz adjuk.
- **Homárvilla:** homár és langusztá fogyasztásához.
- **Csigafogó és csigavilla** (135 mm): kizárólag csiga ételekhez.
- **Fondue villa:** fondue ételekhez adjuk.
- **Steak-kés** (200–220 mm): angolos húsokhoz, valamennyi steak ételhez, erős éles, acélos pengéjű kés.
- **Kaviár-kés** (200 mm): ezzel a késsel keni a vendég a toastra a kaviárt, éppen ezért az éle nem lehet fém, mert az megváltoztatná a kaviár ízét (szaru vagy gyönygház).
- **Vajkés** (170 mm): a reggeliztetés egyik elmaradhatatlan kelléke, lapos, gömbölyített pengéje van, magasabb kategóriákban a couvert része lehet.
- **Sajtkés** (180 mm): a különösebb vágást nem igénylő, lágy, kenhető sajtok, sajtkrémek felszolgálásánál használatos. A keményebb sajtokhoz kiváltást adunk.

Az evőeszközöket az office-ban vagy az értékesítőtér és a konyha között elhelyezett szekrényekben, esetleg az értékesítőtérben elhelyezett kiegészítő szekrényekben tárolják. Ez utóbbi megoldás a mindennapi munkát megnehezítheti, mert az evőeszközök ellenőrzése, előkészítése zajjal jár, amely a folyamatos üzletmenetben zavarhatja a vendégeket.

9. Csészék, aljak és kelyhek

A csészék, aljak és kelyhek felhasználása rendkívül sokrétű a vendéglátásban, hiszen mind az italkészítésnél és felszolgálásnál, mind pedig az ételek tálalásánál, felszolgálásánál jelentős szerepük van. Levesek, reggeli- és uzsonnaitalok, reggeli ételek és édességek felszolgálásához egyaránt használják őket. Anyaguk általában porcelán, de kelyheket készítenek üvegből és üveg és fém kombinációjából egyaránt.

- **Levescsésze aljjal:** általában két füffel készülnek. Az egytálételnek minősülő levesek kivételével mindig csészében szolgáljuk fel az erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket. Kétféle méretben készülnek, az előbbieken felsorolt levesféléket a 200–250 ml-es változatban, az összetett leveseket, amennyiben a húsok kicsontozásra kerülnek, a 300–350 ml-es változatban szolgálják fel.
- **Különleges levescsésze aljjal:** 150 ml-es és a speciális levesek (szarvasgomba esszencia, teknősbéka leves) felszolgálásra használják. Hasonlít a kávécsészéhez.
- **Mokkácsésze aljjal:** a feketekávé felszolgálására használjuk, kb. 150 ml, a speciális levescsészét helyettesítheti.
- **Kávécsésze aljjal:** kb. 2ml dl űrtartalmú, kerek, hengeres formájú, egyfülű csésze. A tejeskávé, cappucinó, bécsi kávé, kakaó, csokoládé és esetleg tea felszolgálásánál használatos.
- **Teáscsésze aljjal:** nagyon hasonlít a kávécsészéhez, de annál szélesebb és laposabb, alsó részén gömbölyűbb formájú.
- **Fagylaltkehely:** általában üvegből készül, de fémből is gyárthatják, formáját tekintve nagyon változatos, dekoratív lehet.

- **Kúpkehely:** a fagyaltkülönlegességek felszolgálására szolgál. Két részből áll: az alsó, kúp alakú fémkehelybe apróra tört jeget teszünk, és erre helyezük rá a fagyalttal és gyümölcscsel teli üvegkehely betétet. Pohárkrémet, gyümölcssalátákat, pudingokat is felszolgálhatunk benne.
- **Lágytojás-pohár:** szintén két részből áll. Az alsó fémkehelybe kevés forró vizet öntünk és behelyezzük az üvegbetétet. A vendég kérésére a lágy vagy híg tojást ebben üjtük fel.
- **Tojástartó:** a héjában készült lágy tojások felszolgálására használják. Két formája ismeretes. Készülhet egy alsó kis tányérkával egybeépítve vagy anélkül. Akkor használjuk, ha a vendég a héjában kéri a tojást felszolgálni.
- **Habcsésze:** porcelánból vagy üvegből készült kis csésze, amelyet a tejszínhab felszolgálására használunk.

A csészék, aljak, kelyhek egy részét (kávéscsésze, teáscsésze, moka csésze, fagyaltkehely, kúpkehely) a pult polcrendszerében vagy az office polcrendszerében, más részét pedig (levesescsésze, különleges levesescsésze, tojástartó, lágytojás-pohár) vagy az office-ban vagy konyha és az office között felállított polcrendszereken helyezik el. Innen kell a pincérnek a rendelésnek megfelelő eszközöket kiválasztania és beadnia a konyhára. Levesescsészék esetében figyelni kell az előmelegítésre és előhűtésre is.

10. Kannák és kancsók

Ezeknek az eszközöknek jelentős részét a reggeliztetéskor, más részét kísérő és kimért italok felszolgálásához használjuk. Általában üvegből vagy porcelánból készülnek, de üzletkörtől függően készülhetnek speciális anyagokból is (csárda-kerámia). Úrtartalmuk az adagszámtól és az ital jellegétől függően igen változatos lehet.

- **Kávéskanna:** általában reggeli és uzsonna szervírozásánál használják, de rendezvényeken is nagy szolgálatot tehetnek. Anyaga fém vagy porcelán és fedővel látják el, hogy a benne lévő ital aromáját és hőfokát meg tudjuk őrizni.
- **Tejescsésze:** a kávéskannához anyagában, méretében hasonló fedél nélküli változat. Tejescsésze, kakaó, csokoládé valamint hideg és meleg tej szervírozásához használjuk.
- **Teáscsésze:** zárható fedelű, amennyiben a teát is ebben készítjük el szűrős kiöntőjűnek kell lennie.
- **Vizescsésze:** 1-2 l-es üvegből készült eszköz, a melyet csapvíz és gyümölcslevek felszolgálására használunk.
- **Kísérő tejszínes-tejes kancsó:** tejescsésze, feketekávé, tea szervírozásánál a tej vagy tejszín kiegészítő célzatú kínálásához használjuk.
- **Boroskancsó:** a kimért asztali borok felszolgálásához használják.
- **Boroskaraf:** díszes, minőségi üvegből készült eszköz üvegdugóval. A sommelier (borpincér) használja nagyon öreg ó-vörösborok átfejtésére (dekantálására).

11. Poharak

A poharak formái és minősége mentek talán át a legnagyobb változásokon az utóbbi években. A forgalmazó cégek új és új termékeikkel megbontották az évtizedek alatt kialakult pohárhasználati szokásokat. A poharak sokféleségét, anyagát az üzlet kategóriája, gazdasági adottságai befolyásolják. Az alábbiakban az éttermi terítés részeként alkalmazott poharak bemutatására vállalkozunk.

- **Vizespoharak:** nagyon sokféle formája létezik, manapság előnyben részesítik a talpas változatokat. Az úrtartalma is változó lehet, a reggeliztetésnél alkalmazott kis juice-s pohár pl. csak 100 ml.
- **Boros poharak:** Számtelen változatuk ismert. Vannak a vizespoharakhoz hasonló 1 dl-es henger vagy hordó alakú poharak. Az éttermekben a talpas borospoharakat kedvelik és használják, melyeknek nagysága a borok fajtáihoz igazodik. A fehérboros pohár úrtartalma mindig kisebb, mint a készletben hozzátartozó vörösboros pohár úrtartalma. A magasabb besorolású éttermekben hatféle borospoharat használnak: fehérboros, vörösboros, burgundi, bordói, rozé és desszertboros.
- **Pezsgőspoharak:** mivel a pezsgők élvezeti értékét a szénsavtartalom nagyban befolyásolja, olyan pohárformákat fejlesztettek ki, amiben a szénsav sokáig megmarad. A pezsgőspoharak magasak, karcsúak, kehely-, tulipán vagy furulya alakúak.
- **Söröspoharak:** a csapolt és üveges sörök felszolgálásához használjuk. Csapolt söroket csak hitelesített (megjelölik az úrtartalmát) lehet kimérni. Manapság a gyártók az üzleteket úgynevezett márka poharakkal is ellátják. A söröspoharak formái nagy változatosságot mutatnak: cső-, öblös-, tulipán-, kehely-, korsó alakú.
- **Likőrös és pálinkás poharak:** Szintén sok változatát gyártják, talpas, hengeres, stampedli, kupicák, stb. de leginkább kehely alakban használják.
- **Cognac-os pohár, brandys pohár:** alakjuk nagyon hasonló tulipánforma, a cognac-os pohár úrtartalma nagyobb.
- **Kevert italos poharak:** a kevert italoknál az alapital vagy a kész kevert ital jellegéhez alkalmazkodó poharak (clip, fizz, crusta highball, jegeskávé).

A tálalóeszközök, tálalóedények, tálak és a szervírozásnál használt egyéb eszközök ismertetésére A TÁLALÁS ESZKÖZEI című fejezetben fogunk kitérni.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keressen az Interneten vendéglátós felszereléseket árusító oldalakat és nézze át a kínálatukat!

Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosításban (textíliák, asztali leltár kellékei, tányérok, evőeszközök, csészék, aljak, kelyhek, kannák, kancsók, poharak) minden felszerelésből legalább két-három fajtát!

Készítsen felsorolást az iskolai tanteremben az értékesítéshez használt felszerelésekről a tananyagnak megfelelő csoportosításban!

Készítsen felsorolást gyakorlati munkahelyén az értékesítéshez használt felszerelésekről a tananyagnak megfelelő csoportosításban!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étel- és itallapját és beszéljék meg, hogy melyik felszerelést melyik ételnél és italnál alkalmazzák!

Beszéljék meg gyakorlati oktatójával, hogy a felsorolt felszereléseket hogyan kell a napi munkához előkészíteni!

Végezzenek szituációs gyakorlatokat! Alakítsanak párokat! Egyikőjük a vendég, aki az étel- és itallap alapján választ magának a kínálatból. Írjanak össze 4-5 megrendelést és készítsék össze azokat a felszereléseket, amelyek a rendelések elkészítéséhez szükségesek! Cseréljenek szerepet!

Ezután oldja meg az esetfelvetés feladatát! Mivel az esetfelvetésnek több megoldása is lehet, beszéljék át tanuló társaival, hogy a különböző gyakorlati munkahelyeken, milyen különböző, de mégis helyes megoldások lehetségesek!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK**1. feladat**

Ön szerint mit jelent az üzleti felszerelések rendeltetés szerinti csoportosítása? Fogalmazza meg véleményét az alaptányér a nagyváltás és a vizeskancsó felhasználásával!

2. feladat

Válogassa ki az egymáshoz tartozó felszereléseket az alábbi szempontok szerint:

Textíliák

Tányérok

Evőeszközök

Csészék, aljak, kelyhek

Kannák, kancsók

Poharak

Napron, kávéskanna, vizeskancsó, vizespohár, alaptányér, nagyváltás, kisváltás, halváltás, desszerttányér, desszertvilla, desszertkanál, desszertkés, desszertváltás, süteményvilla, fagyaltkehely, fagyaltkanál, teáskanna, boroskancsó, boroskaraf, borospohár, teáscsésze és alj, teáskanál, erőleveses kanál, mélytányér, moka csésze és alj, sörspohár, pezsgőspohár, táblaabrosz, asztalközép, likőrös és pálinkás pohár, kevert italos poharak, habcsésze, tojástartó, tojáskanál, abrosz, asztalszoknya, hangedli, jamtányér, zsemletányér;

Nagykanál, nagykés, nagyvilla (190x210 mm). A nagykanalat azokhoz a levesekhez adjuk, melyeket mélytányérba szervírozunk. Ezen kívül nagyvillával kiegészítve általános szervizeszközként használjuk spagettihez és mártások adagolásához. A nagyvillát minden olyan főételhez és előételhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérra tálalnak, valamint egytálétel levesekhez nagykéssel és spagettihez nagykanállal. A nagykést mindazon főfogásokhoz és előételekhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérban szolgálunk fel. Ez alól kivételek a halételek.

Desszertkanál és desszertvilla (180–190 mm): ez a klasszikus édességváltás. A desszertkanalat ezen kívül csészelevesekhez, tésztaételekhez, finom ragukhoz terítjük fel.

A péksütemény fogyasztásához terítjük fel a teríték bal oldalára.

Desszertkés (190x210 mm) és desszertvilla (180–190 mm): a desszertkést reggelihez, a legtöbb hideg előételhez adjuk desszertvillával együtt valamint gyermek vendégeknek, a desszertvillát desszertkanállal együtt édességekhez, teáskanállal együtt előételkockákhoz, főtt tésztákhoz, ragukhoz terítjük fel.

A csapolt és üveges sörök felszolgálásához használjuk.

Számtalan változatuk ismert. Vannak a vizespoharakhoz hasonló 1 dl-es henger vagy hordó alakú poharak. Az éttermekben a talpas borospoharakat kedvelik és használják, melyeknek nagysága a borok fajtáihoz igazodik.

Díszes, minőségi üvegből készült eszköz üveg dugóval. A sommelier (borpincér) használja nagyon öreg ó-vörösborok átfajtására (dekantálására).

A héjában készült lágy tojások felszolgálására használják. Két formája ismeretes. Készülhet egy alsó kis tányérkával egybeépítve vagy anélkül. Akkor használjuk, ha a vendég a héjában kéri a tojást felszolgálni.

A fagyaltkülönlegességek felszolgálására szolgál. Két részből áll: az alsó, kúp alakú fémkehelybe apróra tört jeget teszünk, és erre helyezük rá a fagyalttal és gyümölccsel teli üvegkehely betétet. Pohárkrémet, gyümölcssalátákat, pudingokat is felszolgálhatunk benne.

Általában két füllel készülnek. Az egytálételnek minősülő levesek kivételével mindig csészében szolgáljuk fel az erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket.

A különösebb vágást nem igénylő, lágy, kenhető sajtok, sajtkrémek felszolgálásánál használatos.

A desszertkanálhoz hasonlóak, annak kisebb változatai, kávék, kávékülönlegességek, teák, egyéb reggeli italok evőeszköze, de előétel koktélokhoz, pohárkrémekhez, dzsemtartóhoz is ezt a kanalat tesszük fel.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A felszerelések rendeltetés szerinti csoportosítása azt jelenti, hogy az értékesítő munkában betöltött szerepük szerint csoportosítunk:

Alaptányér: meleg előételek, főételek, esetleg hideg előételek, nagyobb adag desszert felszolgálásához és alapterítéshez használjuk.

Nagyváltás: A nagykanalat azokhoz a levesekhez adjuk, melyeket mélytányérba szervírozunk. Ezen kívül nagyvillával kiegészítve általános szervizeszközként használjuk spagettihez és mártások adagolásához. A nagyvillát minden olyan főételhez és előételhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérra tálalnak, valamint egytálétel levesekhez nagykéssel és spagettihez nagykanállal. A nagykest mindazon főfogásokhoz és előételekhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérban szolgálunk fel. Ez alól kivételek a halételek.

Vizeskancsó: 1–2 l-es üvegből készült eszköz, a melyet csapvíz és gyümölcslevek felszolgálására használunk.

2. feladat

Textíliák: napron, táblaabrosz, abrosz, asztalszoknya, asztalközép, hangedli;

Tányérok: alaptányér, desszerttányér, mélytányér, jamtányér, zsemletányér;

Evőeszközök: nagyváltás, kisváltás, halváltás, desszertvilla, desszertkanál, desszertkés, desszertváltás, süteményvilla, fagylaltkanál, teáskanál, erőleveses kanál;

Csészék, aljak, kelyhek: fagylaltkehely, teáscsésze és alj, moka csésze és alj, habcsésze, tojástartó;

Kannák, kancsók: kávéskanna, teáskanna, vizeskancsó, boroskancsó, boroskaraf,

Poharak: vizespohár, borospohár, sörspohár, pezsgőspohár, likőrös- és pálinkás pohár, kevert italos poharak;

3. feladat

Asztalkendők: Textilszalvéták, amelyeket különböző formákra hajtogatva helyezünk a terítékek mellé.

Pincérkendők: A felszolgálás folyamatát és annak higiéniáját megkönnyítő eszköz (meleg étel, páras üveg), napjainkban már egyre gyakrabban váltják fel a fehér kesztyűvel.

Alaptányér: Azokban az üzletkörökben, ahol a helyi sajátosságok (borozók, sörözők, csárdák, vendéglők) miatt nem használnak svájci- és dekortányért, meleg előételek, főételek, esetleg hideg előételek, nagyobb adag desszert felszolgálásához és alapterítéshez használjuk.

Mélytányér: Szerepe a levesek csészében való tálalásával egyre csökken. Ezt a tányérfajtát leginkább az egytálétel jellegű összetett leveseknél (Halászlé, Orjaleves, Palócleves, Korhelyleves) használjuk, amennyiben a leves levesestálban kerül fel az asztalra.

Desszerttányér: Előételek, tészták, sajtok, sütemények, saláták, gyümölcsök felszolgálásához használják. Az alaptányér kicsinyített mása.

Zsemletányér: A péksütemény fogyasztásához terítjük fel a teríték bal oldalára.

Nagyváltás: Nagykanál, nagykés, nagyvilla (190x210 mm). A nagykanalat azokhoz a levesekhez adjuk, melyeket mélytányérba szervírozunk. Ezen kívül nagyvillával kiegészítve általános szervizeszközként használjuk spagettihez és mártások adagolásához. A nagyvillát minden olyan főételhez és előételhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérra tálalnak, valamint egytálétel levesekhez nagykéssel és spagettihez nagykanállal. A nagykést mindazon főfogásokhoz és előételekhez terítjük fel, amelyeket meleg lapostányérban szolgálunk fel. Ez alól kivételek a halételek.

Kisváltás: Desszertkés (190x210 mm) és desszertvilla (180–190 mm): a desszertkést reggelihez, a legtöbb hideg előételhez adjuk desszertvillával együtt valamint gyermek vendégeknek, a desszertvillát desszertkanállal együtt édességekhez, teáskanállal együtt előételkocktéllokhoz, főtt tésztákhoz, ragukhoz terítjük fel.

Desszertváltás: Desszertkanál és desszertvilla (180–190 mm): ez a klasszikus édességváltás. A desszertkanalat ezen kívül csészelevesekhez, tésztaételekhez, finom ragukhoz terítjük fel.

Halváltás: Halkés (190–210 mm), halvilla (180 mm): halételekhez, egyéb hidegvérű állatokból készült ételekhez, ha azokat kagylójukból, vagy páncéljukból kibontva szolgálják fel. A halvillát teáskanállal együtt halkocktéllokhoz terítjük fel.

Kávés- és teáskanál: A desszertkanálhoz hasonlóak, annak kisebb változatai, kávék, kávékülönlegességek, teák, egyéb reggeli italok evőeszköze, de előétel koktélokhoz, pohárkrémekhez, dzsemtartóhoz is ezt a kanalat tesszük fel.

Sajtkés: A különösebb vágást nem igénylő, lágy, kenhető sajtok, sajtkrémek felszolgálásánál használatos.

Levescsésze aljjal: Általában két füllel készülnek. Az egytálételnek minősülő levesek kivételével mindig csészében szolgáljuk fel az erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket.

Kúpkehely: A fagyaltkülönlegességek felszolgálására szolgál. Két részből áll: az alsó, kúp alakú fémkehelybe apróra tört jeget teszünk, és erre helyezzük rá a fagyalttal és gyümölcscsel teli üvegkehely betétet. Pohárkrémet, gyümölcssalátákat, pudingokat is felszolgálhatunk benne.

Tojástartó: A héjában készült lágy tojások felszolgálására használják. Két formája ismeretes. Készülhet egy alsó kis tányérkával egybeépítve vagy anélkül. Akkor használjuk, ha a vendég a héjában kéri a tojást felszolgálni.

Boroskaraf: Díszes, minőségi üvegből készült eszköz üveg dugóval. A sommelier (borpincér) használja nagyon öreg ó-vörösborok átfejtésére (dekantálására).

Boros poharak: Számtalan változatuk ismert. Vannak a vizes poharakhoz hasonló 1 dl-es henger vagy hordó alakú poharak. Az éttermekben a talpas borospoharakat kedvelik és használják, melyeknek nagysága a borok fajtáihoz igazodik.

Söröspoharak: A csapolt és üveges sörök felszolgáláshoz használjuk.

A TÁLALÁS ESZKÖZEI

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az alábbi ételsort rendelte meg a vendége:

Tárkonyos bárányraguleves

Szűzermék burgonya köntösben friss vegyes salátával

Házi meggyes rétes

Milyen tálaló edényzetet és eszközöket kell összekészítenie angol felszolgálati módnál?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A tálalás eszközeit elsősorban a magasabb kategóriájú éttermekben használják, ahol angol és francia felszolgálati móddal szolgálják ki a vendégeket. Szakszerű használatukkal erősítjük a vendégek gasztronómiai élményét.

A tálalás eszközeit két csoportra oszthatjuk: tálalóedények és tálak, valamint a tálalást kézzel segítő, tehát kézi eszközök. A két csoportot egymás mellett fogjuk tárgyalni, hogy a megfelelő edényhez, tálhoz megtanuljuk a megfelelő kézi eszközöket is.

- **Levestál alátéttel:** összetett, különleges vagy egytálétel leveseknél alkalmazzák. **Szervizeszköze a tálaló merőkanál.**
- **Bogrács:** halászlé és bográcsgulyás tálalására szolgál. **Szervizeszköze a bogrács méretének megfelelő tálaló merőkanál.**
- **Sültestál:** általában ovális vagy legömbölyítetten szögletes, teljesen lapos vagy kissé mélyített peremes fémtál. 1–20 adag tálalására használják, csőben sültéknél, főzelékek, raguk felszolgálásánál alátétként is használatosak. **Szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.** Abban az esetben, ha egészben sült húsokat szervírozunk szervizeszköz még a peccsenye- kés és villa valamint a szeletelő deszka.
- **Halastál:** a hal formáját idéző ovális porcelán- vagy fémtál. A sütéssel, párolással, főzéssel készült halételeket tálalják rá. **Szervizeszköze a haltálaló kés és villa.**
- **Tűzálló tál:** hőálló porcelán vagy üvegtál, utósütésnél, csőben sütésnél használatos. **Szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.**
- **Tésztástál:** kerek formájú lapos tál, alátétként is használatos. **Szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.**

- **Köretes-, főzelékes- ragustál:** általában fém, porcelán, jénai kerek mélytál, azoknál az ételeknél használják, ahol a köretet és a ragut külön kell tálalni, illetve, ha a vendég ezeket az ételeket önálló fogásként rendeli. Tálpapírral fedett ovális fémtálra kerülnek. **Szervizeszköze nagykanál és a nagyvilla, bizonyos esetekben csak a nagykanál.**
- **Mártástál:** fémből vagy porcelánból készül, egyes fajtáit egybeépítik az alátéttel. **Szervizeszköze a mártáskanál, ennek hiánya esetén a nagykanál.**
- **Tortatál:** fémből, porcelánból vagy üvegből készül, talpas-száras dekoratív tál. **Szervizeszköze a tortalapát.**
- **Desszert-állvány:** aprósütemények, bonbonok, aszalt gyümölcsök változatos bemutatására szolgáló tál. **Szervizeszköze a süteménycsipesz.**
- **Gyümölcstál:** fémből, nemes porcelánból, de kristályból is készülhet, a friss gyümölcsök dekoratív tálalására szolgál. Szervizeszköze a vendég előtti szeletelésnél a vágódeszka és a kés, valamint a szőlőolló.
- **Üvegtál:** kerek formájú lapos vagy mélyebb tál, a tálalendő étel fajtája határozza meg, hogy mikor, melyiket használjuk. Leginkább salátákat, befőtteket, parfékat tálalnak rájuk. **Szervizeszközük** ezektől függően lehet: **salátatálaló kanál, villa és csipesz.**

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Keressen az Interneten vendéglátós felszereléseket árusító oldalakat és nézze át a kínálatukat a tálalóedényekre, kézi tálalóeszközökre koncentrálni!

Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosításban (levestál, bogrács, sültetál, halastál, tűzálló tál, tésztás tál, köretes-, főzelékes-, ragustál, mártástál, tortatál, desszert-állvány, gyümölcstál, üvegtál, nagykanál, nagyvilla, tálaló merőkanál, mártáskanál, haltálaló kés- és villa, tortalapát, süteménycsipesz, salátatálaló kanál-, villa- és csipesz) minden felszerelésből legalább két-három fajtát!

Keressen meg és készítsen felsorolást az iskolai tanteremben a tálaláshoz használt edényekből, kézi eszközökből a tananyagnak megfelelő csoportosításban!

Készítsen felsorolást gyakorlati munkahelyén a tálaláshoz használt edényekből, kézi eszközökből a tananyagnak megfelelő csoportosításban!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étel- és itallapját és beszéljék meg, hogy az egyes ételeket Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Beszéljék meg, hogy Önöknél kinek a dolga az egyes edények összekészítése a tálalás előtt (konyháé, pincéré)?

Keressenek egymás gyakorlati munkahelyének étlapján azonos ételeket és nézzék meg, hogy megegyezik-e a tálaláshoz használt eszközök sora!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK**1. feladat**

Húzza alá az igaz állításokat!

Levesestál alátéttel: összetett, különleges vagy egytálétel leveseknél alkalmazzák.

Levestál alátéttel: egy adag leves felszolgálásánál is alkalmazzák.

Levestál alátéttel: erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket egy adagos tálalásához alkalmazzák.

A levestál és a bogrács tálalóeszköze a tálaló merőkanál.

A sültestál, a halastál, a tűzálló tál és a tésztástál szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.

A mártástál szervizeszköze a tálaló merőkanál, amelynek hiánya esetén nagykanalat is adhatunk.

A tortatál szervizeszköze a süteménycsipesz.

A köretes-, főzelékes- és ragustálhoz minden esetben nagykanál és nagyvilla a szervizeszköz.

A mártástálat minden esetben egybeépítik az alátéttel.

Üvegtál: kerek formájú lapos vagy mélyebb tál, a tálalandó étel fajtája határozza meg, hogy mikor, melyiket használjuk. Leginkább salátákat, befőtteket, parfékat tálalnak rájuk.

2. feladat

Keresse meg az alábbi felsorolásból a hibákat és húzza alá ki őket!

Levesestál alátéttel: összetett, különleges vagy egytálétel leveseknél alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: egy adag leves felszolgálásánál is alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket egy adagos tálalásához alkalmazzák.

A levesestál és a bogrács tálalóeszköze a tálaló merőkanál.

A sültestál, a halastál, a tűzálló tál és a tésztástál szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT

A mártástál szervizeszköze a tálaló merőkanál, amelynek hiánya esetén nagykanalat is adhatunk.

A tortatál szervizeszköze a süteménycsipesz.

A köretes-, főzelékes- és ragustálhoz minden esetben nagykanál és nagyvilla a szervizeszköz.

A mártástálat minden esetben egybeépítik az alátéttel.

Üvegtál: kerek formájú lapos vagy mélyebb tál, a tálalendő étel fajtája határozza meg, hogy mikor, melyiket használjuk. Leginkább salátákat, befőtteket, parfékat tálalnak rájuk.

3. feladat

Javítsa ki a 2. feladatban aláhúzott hibás állításokat!

MEGOLDÁS

1. feladat

Levesestál alátéttel: összetett, különleges vagy egytálétel leveseknél alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: egy adag leves felszolgálásánál is alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket egy adagos tálalásához alkalmazzák.

A levesestál és a bogrács tálalóeszköze a tálaló merőkanál.

A sültestál, a halastál, a tűzálló tál és a tésztástál szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.

A mártástál szervizeszköze a tálaló merőkanál, amelynek hiánya esetén nagykanalat is adhatunk.

A tortatál szervizeszköze a süteménycsipesz.

A köretes-, főzelékes- és ragustálhoz minden esetben nagykanál és nagyvilla a szervizeszköz.

Üvegtál: kerek formájú lapos vagy mélyebb tál, a tálalendő étel fajtája határozza meg, hogy mikor, melyiket használjuk. Leginkább salátákat, befőtteket, parfékat tálalnak rájuk.

A mártástálat minden esetben egybeépítik az alátéttel.

2. feladat

Levesestál alátéttel: összetett, különleges vagy egytálétel leveseknél alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: egy adag leves felszolgálásánál is alkalmazzák.

Levesestál alátéttel: erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket egy adagos tálalásához alkalmazzák.

A levesestál és a bogrács tálalóeszköze a tálaló merőkanál.

A sültestál, a halastál, a tűzálló tál és a tésztástál szervizeszköze a nagykanál és a nagyvilla.

A mártástál szervizeszköze a tálaló merőkanál, amelynek hiánya esetén nagykanalat is adhatunk.

A tortatál szervizeszköze a süteménycsipesz.

A köretes-, főzelékes- és ragustálhoz minden esetben nagykanál és nagyvilla a szervizeszköz.

A mártástálát minden esetben egybeépítik az alátéttel.

Üvegtál: kerek formájú lapos vagy mélyebb tál, a tálalendő étel fajtája határozza meg, hogy mikor, melyiket használjuk. Leginkább salátákat, befőtteket, parfékat tálalnak rájuk.

3. feladat

Az erő-, a gyümölcs- és a krém- és püréleveseket egy adagos tálalásához leveses csészét alkalmaznak.

A halastálhoz haltálaló kés- és villa a szervizeszköz.

A mártástálhoz mártáskanalat vagy nagykanalat adunk.

A tortatál szervizeszköze a tortalapát.

A köretes-, főzelékes-, és ragus tálhoz bizonyos esetekben (magyaros főzelékek feltét nélkül) csak nagykanalat adunk.

A mártástál nem minden esetben épül egybe az alátéttel.

A TÁLALÁSI MÓDOK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Önnek az alábbi rendelést kell felszolgálnia 2 fő részére. Sorolja fel, hányféle módon és mire tálalhatják ezeket az ételeket a konyhán!

Sajtkoktél

Erőleves Royal módra

Szarvasgerinc áfonyával, burgonyakrokettel

Meggyes rétes

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A tálalási módoknak igen sokféle formáját ismerjük a vendéglátásban. A tálalási módot a szakmai elvek mellett befolyásolja még a tálalendő ételek adagszáma, az üzletben alkalmazott felszolgálási mód (svájci, francia, angol), valamint az is, hogy a vendég a la carte fogyasztásra tért-e be hozzánk, esetleg a menürendszerünk miatt jár naponta hozzánk. Ebből adódóan biztos, hogy hatással van a tálalási módra az üzlet típusa és a felszereltsége is. Az biztos, hogy amennyiben az üzletben tányérszervizt (svájci felszolgálási mód) alkalmaznak, akkor mindent a konyhán tálalnak ki rögtön abba a tányérba, amelyből a vendég fogyasztani is fogja az ételt. A francia és az angol felszolgálási módhoz tartozó tálalások nagyon hasonlítanak egymásra. A hasonlóság alapja, hogy az ételeket nem abba a tányérba tálalják a konyhán, amelyből a vendég fogyasztani fogja, hanem díszes levesestálakba, porcelán vagy ezüst tálakra, üvegtálakba helyezik. Az egyik angol felszolgálási mód (I) lényege, hogy a megfelelő tálakra kitálalt ételeket a pincérek a vendégeknek történő bemutatás után az előre elkészített kisegítőasztalra helyezik, tányérokba tálalnak, majd jobbról teszik a vendég elé a tányért. A másik angol felszolgálási módnál (II) az étel jellegének megfelelő hideg vagy meleg tálakba kitálalt ételt a vendég bal oldalánál állva szervírozza a pincér. Az angol felszolgálási módnál tehát mindkét esetben a pincér szervíroz. A francia felszolgálási módnál a vendég saját magának szedi ki az ételt úgy, hogy vagy a pincér vagy behelyezi a tálát azt az asztalra (I), vagy a vendég bal oldaláról bekínálja a tálát (II). El kell különíteni egymástól még az egy adagba tálalás vagy több adagba tálalás módszerét is, amely logikusan csak a francia és angol valamint az orosz felszolgálási

módoknál kap jelentőséget. Az orosz felszolgálási mód lényege, hogy mindent tálakba tálalnak és egyszerre fel is teszik az asztalra.

Azt, hogy melyik ételt milyen edénybe tesznek a konyhán, azért kell tudnunk, mert az üzletben szokásos tálalási módok fogják meghatározni például a terítés eszközszükségletét is.

*A felszolgálási módokra lehet többet megtudni az alábbi linkeken:
<http://www.voleszak.hu/index.php?page=pincerlexikon.html#>,
<http://mek2.niif.hu/00000/00068/00068.htm>*

1. Levesek tálalása

- A **híglevéseket** (erőleves, húslevések, csontleves), a **krém-** és **pürélevéseket**, és a **gyümölcslevéseket** levesescsészében tálalják, amennyiben egy adagot tálalnak belőlük.
- Ha a halászlét, gulyáslevest egytálételként adjuk, asztali bográcsba is tálalhatják. Alá tálpapírral ellátott fém alátétet helyezünk.

Napjainkban gyakran előfordul, hogy a különleges leveseket (ragulevesek, Jókai bableves, gulyásleves) is úgy készítik el, hogy csészében tálalhatóak legyenek. A csészében tálalt levesek mellett szól a leves étrendbeli szerepe, hiszen nem a levessel kell jóllakatni a vendéget. Ez a fajta tálalási mód általában az a la carte fogyasztásra és svájci felszolgálási módra vonatkozik. Angol, francia és orosz felszolgálási mód esetében a leveseket egy vagy többszemélyes levesestálakba tálalják. Francia felszolgálási módnál a vendég szed magának, orosz felszolgálási módnál beállítják az asztalra a tálalót, angol felszolgálási módnál a pincér szed a vendégnek az egy- vagy többszemélyes tálakból. Menürendszerben és csoportok étkeztetésekor vagy leveskiöntő csészét és mélytányért alkalmaznak, de sok helyen a több személyes levestálakba tálalják a leveseket.

- A **különleges alapanyagokból készülő leveseket** (teknőc-, fecskefészek-, cápauszony-, kengurufarok leves) speciális csészékben, ezek hiányában feketekávé (mökkás) csészében tesszük e vendég elé.



6. ábra. Leves tálalása többszemélyes levestálba

2. Hideg előételek tálalása

A hideg előételeket tálalását ugyanúgy, mint a leveseket, a készítés módja fogja eldönteni. A készítés módjától függetlenül minden hideg előételt tálalhatnak közvetlenül az előhűtött kistányérra, vagy angol, francia és orosz felszolgálási mód esetén szintén előhűtött tálakra a következőképpen:

- **Hideg halételek tálalása:** a halkoktélokot fémtalpú üvegbetétes koktéلكelyhekbe tálalják. Ennek hiányában pezsgőskehelybe is tálalható. Az egészben vagy szeletben tálalt hideg halételeket fém halastálra helyezik. A pácolt, marinírozott halat kerek üvegtálban tálalják, amelyet kerek fém alátétre és tálpapírra tesznek. A halsalátákat lapos, kerek üvegtálban tálpapírral ellátott kör alakú fém alátéten visszük a vendéghez.
- A **hideg vegyes ízelítő tálalása:** angol, francia és orosz felszolgálási módnál a konyhában osztott üvegtálra tálalják, előételként kistányérra szervírozza a vendég vagy a pincér. Ha főételnek adják, vagy díszítkezés előételeként szerepel, nagytányért kell hozzá adni. Svájci felszolgálási módnál egyenesen a hűtött kistányérra tálalják a konyhán.
- A **kaviár tálalása:** kaviárt az étel értéke miatt tányérszervizzel nem szolgálhatunk fel. A kaviárt (mindig egy adagban) a konyhán előhűtött kaviártálkába helyezik, amelyet zúzott jégre állítanak rá. A kaviártalat egy tálpapírral fedett fémtálra helyezve tesszük a vendég elé. Külön kis üvegtányéron negyedekre vágott citromot, vajot és finomra vágott vöröshagymát, kenyérkosárban forró pirítóst kell adni.
- Az **összetett, kevert saláták tálalása** (orosz hússaláta, franciasaláta, heringsaláta, Waldorf saláta): tálalható egy és több adagban, mindig üvegtálban, amit tálpapírral ellátott alátétre helyezünk.
- **Pástétomok, galantinok, habok tálalása:** adagszámnak megfelelő üvegtálra tálalják, amelyet tálpapírral ellátott fémalátétre tesznek. Az előételek részét képező mártásokat külön mártáscsészébe tálalják. Tálalásuk tányérszervizzel is lehetséges.

- **Hideg tojásételek tálalása:** az étel jellegétől függően porcelán- vagy üvegtálra tálalják, amit tálpapírral ellátott fémtálra helyeznek. Tálalásuk tányérszervizzel is lehetséges.
- **Tatár bifsztek tálalása:** ezt az ételt összeállíthatják a konyhán, elkészítheti magának a vendég, angol felszolgálati módnál pedig a pincér keveri be. Amennyiben a konyhán keverik be adagszámtól függően, üvegtálra formázzák, amelyet tálpapírral ellátott fémtálra helyeznek. Amennyiben a vendég vagy a pincér keveri be, a kúterrel finomra vágott bélszínt pogácsa lakúra formázva, közepére lyukat nyomva, abba az adagszámnak megfelelő tojássárgájával kerül ki a konyháról. Angol felszolgálati módnál az elkészült bélszínt kistányérra tálalva helyezzük a vendég elé.

3. Meleg előételek tálalása

A meleg előételek tálalása természetesen nem attól függ, hogy milyen alapanyagokból készítik őket, hanem az elkészítés módjától. Az alapanyagok szerinti nagy csoportok:

- zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek,
- tojásból készíthető meleg előételek,
- sajtokból készíthető meleg előételek,
- húsból, belsőségekből készíthető meleg előételek,
- tésztából készíthető meleg előételek,
- rizottók.

Az elkészítés módja szerinti csoportok:

- A **bundázással készíthető meleg előételeket** (Gombafejek rántva, zöldségropogós, velő rántva, velős palacsinta rántva) tálpapírral fedett fémtálra tálalják angol, francia és orosz felszolgálati módnál, svájci felszolgálati módnál előmelegített lapostányérra.
- A **főzéssel** (kelvirág hollandi mártással), **párolással** (gombapörkölt, gombapaprikás, edénykében párolt tojás) **készíthető meleg előételeket** peremes porcelán vagy üvegtálba tálalják angol francia és orosz felszolgálati módnál. A rizottó ugyan párolással készül, mégis fémtálra vagy porcelántálra tálalják az adagszámnak megfelelően.
- A **töltéssel** (töltött paradicsom, meleg töltött tojás, pulykamell tavasziasan) **készíthető előételeket** valamint a **felfújtakat** (borjúhús felfújt, sajt-felfújt, tojás-felfújt), a **csőben sült ételeket** (brokkoli csőben sütvé, borjúmirigy csőben sütvé) és a raviolit tűzálló jénai edényben tálalják angol, francia és orosz felszolgálati módnál. Svájci felszolgálati módnál előmelegített nagytányérra helyezik ezeket a készítményeket.
- A **pudingokat** (zöldborsó puding, tojás-puding, sajtpuding, jérce-puding), és azokat a **tésztaételeket**, amelyeket mártással leöntve szolgálnak fel (vajaspástétomok, sonkás tekercs madeira mártással, tésztafánk Rossini módra), fémtálra tálalják. Szintén fémtálra kerülnek a **rizottók**, **makarónik**, **spagettik**.



7. ábra. Meleg előétel amikor mártás nélkül tálalják

4. A főételek tálalása

A főételek tálalását szintén a készítési mód és az adagszám fogja meghatározni. A főételeket is természetesen tálalhatják már a konyhán is tányérra, de színvonalas éttermekben az angol és a francia felszolgálási módnak megfelelő tálalást alkalmazzák. A főételek csoportosítása a felhasznált húsfélék szerint:

- halakból és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek,
- háziszárnyasokból készíthető ételek,
- sertéshúsból készíthető ételek,
- borjúhúsból készíthető ételek, marhahúsból készíthető ételek,
- bárány- és ürühúsból készíthető ételek,
- vadakból készíthető ételek.

Az elkészítés módja szerinti csoportok:

- **Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek tálalása:** a főtt halakat és a mártással áthúzott halakat előmelegített ovális halastálra, a csőben sült és egészben sült halakat fém halastálra, a roston és bundázva sült halakat, békacombot tálpapírral ellátott fém halastálra, a forrázott halakat és a magyaros paprikás mártással készült halételeket mély jénai vagy porcelánedénybe tálalják. A rákpörköltet, csigapörköltet és a rákragukat mély fém- vagy jénai edénybe, a szőlőrákot saját főzőlevéllel mély fémtálban, ha szárazon tálalják fémtálra helyezett asztalkendőre teszik. A csigát saját kerek sütőtáljában, tálpapírral fedett fémtálra helyezik.

- **Háziszárnyas ételek tálalása:** a roston sült csirkét, sült csirkét, töltött csirkét, kacsasültet, libasültet, ropogós kacsasültet ovális fémtálon tálalják. Ezeknek az ételeknek a tálalására jellemző, hogy a köretet is a tálra helyezik. A bundázással készülő háziszárnyas ételeket tálpapírral ellátott fémtálra, a paprikás csirkét, becsinált, lecsós és pörkölt csirkét, a rizses kacsát jénai edénybe tálalják, amelyet tálpapírral ellátott fémtálra helyeznek.
- **A sertéshús ételek tálalása:** a sertéssütleket, rablöhúst ovális fémtálon, a bundázott sertésszeleteket tálpapírral fedett ovális fémtálon tálalnak. A sertéspörköltet, a paprikást, a tokányt, a malacaprólékot mély fémedényekben tálpapíros fémtálon, a töltött káposztát és a töltött paprikát ovális mély porcelánedénybe tálpapírral fedett fém alátéten tálalják. A párolással készíthető szeleteket, bordát (Bakonyi borda) ovális peremes fémtálra kerülnek.
- **A borjúhúsból készíthető ételek tálalása:** A borjúhús ételek tálalása nagyon hasonlít a sertéshúsból készíthető ételek tálalására, tehát: borjúsültet, frissen sült natúrseletet, natúr bordát, borjúérméket, töltött borjúszeletet ovális fémtálon, borjúpörköltet, borjúpaprikást, borjúbecsináltat, pirított borjújúját, savanyú borjútüdőt mély köretes fémtálba vagy jénai tálba, tálpapírral ellátott fémtálon tálalják külön edényben a köret is a tálban. A borjújúját rántva és roston, a bécsi szeletet tálpapírral fedett ovális fémtálon, a párolással készült borjúszeleteket és bordát ovális peremes fémtálon tálalják.
- **A marhahúsból készíthető ételek tálalása:** az egészben sütött vagy szeletben elkészített frissen sült húsokat fém vagy jénai tálra tálalják, a köretet külön szolgálják fel. Abban az esetben, amikor a köret együtt készül a hússal, akkor a húst a körettel együtt közvetlenül a fémtálon helyezik. Ugyanígy tálalják a hagymás rostélyost és a félig sült bélszínt, a különböző módokon készült szeleteket, érméket. A pacalt, a pörkölt és tokányféléket hasonlóan a sertés- és borjúhúsból készült ételekhez az adagszámnak megfelelő mély fémtálba tálalják, a körete egy másik fémtálba és ezt két fém tálat helyezik tálpapírral ellátott fémtál alátétre. A bográcsgulyást általában bográcsba tálalják.
- **A vadakból készíthető ételek tálalása:** a készítési módtól függően megegyezik a sertés-, borjú- és marhahús ételekével.



8. ábra. Sültek tálalása körettel

5. Főzelékek, köretek, saláták, mártások tálalása

- **Főzelékek tálalása:** a magyaros főzelékeket mély, kerek, fém vagy jénai edénybe tálalják, melyet tálpapírral ellátott fém alátétre helyeznek.
- **Köretek tálalása:** A párizsi köretet az adagszámtól függően a megfelelő nagyságú kerek tára tálalják. A bő zsírban sült köretek tálpapírral ellátott fémtárra tálalják. A szárazabb húsételeket együtt lehet tálalni a szárazabb köretekkel. A főtt burgonya és tésztaételek tálalóedénye a mély, kerek fém, jénai vagy porcelánedény alátéttel. Vannak olyan ételek, amelyek jellegüket éppen attól is kapták, hogy a körettel együtt tálalják őket (Bélszínérmék Budapest módra, magyaros szűzérmék). Ezeket jellemzően ovális fémtárra tálalják.
- **Saláták tálalása:** a salátákat attól függően, hogy hogyan készítették el őket, angol és francia felszolgálási módnál peremes vagy lapos üvegtányérra tálalják, amelyhez kistányér alátétet adnak.
- **Mártások tálalása:** azokat a mártásokat, amelyeket nem a felszolgáló étellel együtt készítenek külön mártásos edénybe tálalják. A mártásos edények egy részének saját alátéte van, ennek hiányában a mártásos edény méretétől függően kistányér vagy csészéalj lehet az alátét. Azoknál az ételeknél, ahol a mártást az eredeti ételből készítik, a mártást együtt tálalják az étellel.



9. ábra. Mártás tálalása

6. Desszertek, gyümölcsök, sajtok tálalása

- **Desszertek tálalása:** a tálalást itt is készítési mód határozza meg. A morzsaféléket, a galuskákat (aranygaluska) és a felfújtakat kerek alátétes fémedénybe tálalják. A meleg tésztákat (palacsinták) kerek fém-, jénai- vagy porcelántálra teszik tálpapírral fedett alátétre. A bő zsírban sült éttermi tésztákat (farsangi fánk) tálpapírral fedett fémtálra a túrós csuszát és a grillezett palacsintákat pedig ovális tűzálló jénai tálban tálpapírral ellátott alátéten szolgálják fel. Hideg krémeket, fagyaltokat pohárba, speciális kelyhekbe tálalnak, míg a parfékat, pudingokat, gesztenyepürét, cukrászsüteményeket üvegtálra vagy üvegtányérra teszik, ami alá szintén alátét kerül.
- **Gyümölcsök tálalása:** adag friss gyümölcsöt alátéttel ellátott üvegtányéron, de az almát, barackot, görögdinnyét, körtét, narancsot, banánt tálpapírral fedett fém- vagy porcelántálon, gyümölcssalátát alátéttel ellátott kis üvegtálban, nagyobb adagban nagy kerek üvegtálban, befőttet mély üvegtálban tálpapírral ellátott kerek fémtálon tálalják. A friss nyers gyümölcsöt, ha nem egy adagos gyümölcskosárban helyezik az asztalra.
- **Sajtok tálalása:** sajtokat szeletelve tálpapírral fedett fémtálra helyezett üvegtálra tálalják, a sajtálakat szintén, de rakhatják fatálra is.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étlapját és beszéljék meg, hogy az egyes leveseket Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étlapját és beszéljék meg, hogy az előételeket Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étlapját és beszéljék meg, hogy az egyes húsételeket Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étlapját és beszéljék meg, hogy az egyes köreteket, főzelékeket, salátákat Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Nézzék át gyakorlati oktatójával gyakorlati munkahelye étlapját és beszéljék meg, hogy a egyes desszerteket, gyümölcsöket, sajtokat Önöknél milyen edényzetben és milyen szervizeszközökkel teszik a vendég elé!

Gyűjtse össze az étlapról a csészében tált leveseket!

Gyűjtse le az étlapról a levestálban tált leveseket!

Nézze át a halételek választékát, járjon utána a készítési és tálalási módjaiknak!

Ezután keresse meg a halételek tálalásához használatos edényeket és eszközöket!

Gyűjtse le az étlapról azokat az ételeket, amelyeket a körettel együtt sültestálra tálalnak. Keresse meg a sültestálakat!

Gyűjtse le az étlapról azokat az ételeket, amelyeket közvetlenül a tálpapírral fedett fémtálra tálalnak! Keresse meg a tálpapírokat!

Gyűjtse le az étlapról azokat az ételeket, amelyeket és a köretüket is mély, kerek, fém vagy jénai edénybe tálalnak, amelyet tálpapírral fedett fémtálra helyeznek!

Csoportosítsa az étlapon szereplő salátákat a szerint, hogy a mélyebb vagy a laposabb üvegtálban tálalják-e őket!

Gyűjtse le az étlapról azokat az ételeket, amelyekhez külön mártástálban szolgálják fel a mártást!

Nézzék meg, hogy önöknél milyen mártástálakat használnak!

Nézzék át gyakorlati munkahelyén a desszertek, gyümölcsök, sajtok választékát és keresse meg a hozzájuk tartozó tálalóedényeket és eszközöket!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Húzza alá, hogy hányféle leves tálalási módot ismer!

2, 3, 4, 5, 6;

2. feladat

Az összes hideg előétel, saláta, fagyalt, parfé, tálalásának van egy közös pontja. Mi ez?

3. feladat

Az összes meleg előétel, főétel, a meleg desszert tálalásának van egy közös pontja. Mi ez?

4. feladat

Válassza ki és húzza alá a hamis állításokat!

A tálalási módot a szakmai elvek mellett befolyásolja a tálalendő ételek adagszáma, az üzletben alkalmazott felszolgálati mód (svájci, francia, angol), valamint az is, hogy a vendég a la carte fogyasztásra tért-e be hozzánk, esetleg a menürendszerünk miatt jár naponta hozzánk.

Ebből adódóan biztos, hogy hatással van a tálalási módra az üzlet típusa és a felszereltsége is.

Az biztos, hogy amennyiben az üzletben tányérszervizt (svájci felszolgálati mód) alkalmaznak, akkor mindent a vendég előtt tálalnak ki rögtön abba a tányérba, amelyből a vendég fogyasztani is fogja az ételt.

A francia és az angol felszolgálási módhoz tartozó tálalások nagyon hasonlítanak egymásra.

A hasonlóság alapja, hogy az ételeket nem abba a tányérba tálalják a konyhán, amelyből a vendég fogyasztani fogja, hanem díszes levesestálakba, porcelán vagy ezüst tálakra, üvegtálakba helyezik.

Az angol felszolgálási módnál a vendég saját magának szedi ki az ételt úgy, hogy a pincér tartja neki a tálát.

Az angol felszolgálási módnál a pincér szervírozza a vendég előtt a konyhán kitalált ételeket.

Azt, hogy melyik ételt milyen edényzetbe tálalnak, leginkább az dönti el, hogy milyen készítési eljárással készültek, nem pedig a felhasznált alapanyagok.

5. feladat

Vannak olyan ételek, ahol a tálalásnál mégis figyelembe veszik az étel jellegadó anyagát és ahhoz igazítják a tálalást. Melyek ezek az ételfajták? Írjon legalább 3 csoportot!

<hr/> <hr/> <hr/>

MEGOLDÁSOK

1. feladat

2, 3, 4, 5, 6;

Mégpedig: levesestál, levesescsésze, leveskiöntő csésze, bogrács;

2. feladat

A tálalóedényeket és a vendég tányérját is elő kell hűteni.

3. feladat

A tálalóedényeket és a vendég tányérját is elő kell melegíteni.

4. feladat

A tálalási módot a szakmai elvek mellett befolyásolja a tálalendő ételek adagszáma, az üzletben alkalmazott felszolgálati mód (svájci, francia, angol), valamint az is, hogy a vendég a la carte fogyasztásra tért-e be hozzánk, esetleg a menürendszerünk miatt jár naponta hozzánk.

Ebből adódóan biztos, hogy hatással van a tálalási módra az üzlet típusa és a felszereltsége is.

Az biztos, hogy amennyiben az üzletben tányérszervizt (svájci felszolgálati mód) alkalmaznak, akkor mindent a vendég előtt tálalnak ki rögtön abba a tányérba, amelyből a vendég fogyasztani is fogja az ételt.

A francia és az angol felszolgálati módhoz tartozó tálalások nagyon hasonlítanak egymásra.

A hasonlóság alapja, hogy az ételeket nem abba a tányérba tálalják a konyhán, amelyből a vendég fogyasztani fogja, hanem díszes levesestálakba, porcelán vagy ezüst tálakra, üvegtálakba helyezik.

Az angol felszolgálati módnál a vendég saját magának szedi ki az ételt úgy, hogy a pincér tartja neki a tálalt.

Az angol felszolgálati módnál a pincér szervírozza a vendég előtt a konyhán kitálalt ételeket.

Azt, hogy melyik ételt milyen edényzetbe tálalnak, leginkább az dönti el, hogy milyen készítési eljárással készültek, nem pedig a felhasznált alapanyagok.

5. feladat

Halételek: halformájú tálak

Csigaételek: csigatál

Sajttálak: fatálon

Bográcsgulyás, halászlé: bogrács

A TERÍTÉS ESZKÖZSZÜKSÉGLETE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Önt egy 20 fős rendezvényhez az asztalok megterítésével bízzák meg. Az ételsor elemei:

Waldorf saláta

Erőleves Royal módra

Szarvasgerinc áfonyával, burgonyakrokettel

Fagylaltkehely vegyes erdei gyümölcsökkel

Kávé

A terítésnél egy asztalhoz négy embert ültetnek. A felszolgálat svájci módszerrel történik. Melyik eszközből mennyit kell előkészítenie?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A terítés eszközsükségletét a vendéglátó üzletekben sok egymással összefüggő tényező hatása befolyásolja. Azt, hogy hogyan terítjük meg az asztalokat, az legelsősorban az ajánlatban szereplő ételektől és italoktól függenek. Szerepet játszik még a terítés eszközsükségletében az üzlet típusa, az üzletben alkalmazott tálalási és felszolgálati módok, az üzlet pénzügyi helyzete és a vendégek kívánságai. Vannak olyan üzletek (sörözők, borozók, vendéglők), ahol az a la carte forgalomnak egyáltalán nem terítenek meg előre, a rendelés felvétele után úgynevezett repülő terítéket visznek a vendégnek. A magasabb kategóriájú üzletekben díszes terítéssel várják a betérő a la carte vendéget, a

rendezvényekre pedig a munka gördülékeny menetének biztosítása érdekében minden esetben megterítnek. Azt, hogy az a la carte alapterítékét hogyan alakítják ki, szintén üzletenként változhat, de létezik egy általánosan elfogadott minimum alapteríték. Az előző fejezetekben rendeltetésük szerint csoportosítottuk az üzleti felszereléseket. Onnan tehát már tudjuk, hogy melyik felszerelést melyik ételhez adjuk, és már azzal is tisztában vagyunk, hogy az üzleten belül hol keressük ezeket a felszereléseket. Ebben a fejezetben begyakoroljuk, hogy hogyan terítsünk az a la carte forgalomnak, valamint azt is, hogy ugyanazt az ételsort több személyre mennyivel több eszközt kíván, és gyakoroljuk a különböző ételsorokhoz a szükséges eszközök meghatározását.

Az általánosan elfogadott a la carte alapteríték:

- Abrosz
- Napron
- Asztali patika
- Alaptányér vagy dekortányér
- Couvert tányér
- Vajkés
- Nagyváltás
- Kisváltás
- Desszertváltás
- Vizespohár
- Fehérboros pohár
- Vörösboros pohár
- Asztalkendő (szalvéta)

Ez az alapteríték azért terjedt el, mert tulajdonképpen széles tárházát tudja kiszolgálni a különböző étel- és italsoroknak. Olyan rendeléseknél, ahol nem elegendő az evőeszköz, a pincér a különböző fogások előtt pótolhatja azokat. És most gondolkozzunk el, hogy az előbb felsorolt eszközökből mennyire lenne szükség, ha húsz főnek szeretnénk teríteni! Legelső, amit észre kell venni, hogy nem tisztázott, hogy egy asztalhoz hány embert szándékozunk ültetni. Amennyiben két főre terítjük az asztalokat, akkor 10 abrosz, tíz asztali patika, a többi felszerelésből pedig 20-20. Amennyiben négy főre terítünk elég az 5 abrosz és az 5 asztali patika.

És most nézzük meg az esetfelvetés példáját!

Az üzletben svájci felszolgálási mód szerint egy adagba tálalnak. A Waldorf saláta hideg előétel (összetett, kevert saláta) amelyet előhűtött kistányérra tálalnak, evőeszköznek kisváltást adnak. Az erőleves Royal módra csészés leves, evőeszköze az erőleveses (consommés) kanál. A főétel a Szarvasgerinc, amelyhez nagyváltást terítünk fel. A desszert a fagyaltkehely, amelyhez fagyaltos kanalat adunk. Mivel az előétel kistányéros, a leves csészés, feltehetjük az alaptányért, amely így az előételnek alátétje lesz. A leves alá ebben az esetben vagy újra fel kell tenni egy alaptányért vagy egy kistányért.

Mivel húsz főt kell négyfős asztalokhoz ültetni, a terítéshez a következő felszerelésekre lesz szükség a felrakás sorrendjében:

5 abrosz

5 napron

5 asztali patika

20 alaptányér

20 nagykés

20 erőleveses kanál

20 nagyvilla

20 couvert tányér

20 vajkés

20 desszertkés

20 desszertvilla

20 fagylaltos kanál

20 vizespohár

20 fehérboros pohár

20 vörösboros pohár

20 asztalkendő

Ezek a felszerelések kellene a terítéshez. Mindezekről függetlenül össze kell készítenünk még: 5 kenyérkosarat, 20 desszerttányért a salátának elő kell hűteni, 20 levescsészét aljjal (elő kell melegíteni a csészét), 20 svájci vagy alaptányért az üzletben megszokott normákhoz igazodva (elő kell melegíteni), 20 db alaptányért vagy 20 db kistányért a saláta után következő leves alátétjének, 20 fagylaltkelyhet (elő kell hűteni) szükség szerint alátéttel. A kávéhoz 20 moka csészére aljjal és 20 kávéskanálra lesz szükségünk. Az esetfelvetésben nem szerepelnek italok, tehát az a megrendelésben sem szerepelt. Ilyen esetekben az üzlet teljes italkészletéhez tartozó felszerelésekkel kell előkészülni.

Nézzünk meg egy hasonló ételsort két személyre angol felszolgálási módnál.

Gundel saláta

Erőleves Fridatto

Szűzermék magyarosan

Túrós rétes

Mint látható az ételek készítési módjai nem változtak meg olyan jelentősen, hogy az jelentősen befolyásolná a terítés eszközszükségletét.

Ebben az esetben az alapteríték két személyre módosul:

1 abrosz

1 napron

1 asztali patika

2 alaptányér

2 nagykés

2 erőleveses kanál

2 nagyvilla

2 couvert tányér

2 vajkés

4 desszertkés

4 desszertvilla

2 vizespohár

2 fehérboros pohár

2 vörösboros pohár

2 asztalkendő

Ezek a felszerelések kellene a terítéshez. Mindezekről függetlenül elő kell készítenünk még: 1 kenyérgosarat, 2 desszerttányért a salátának elő kell hűteni (erre fogjuk tálalni), 2 levescsészét aljjal (elő kell melegíteni a csészét), 2 nagytányért az üzletben megszokott normákhoz igazodva (elő kell melegíteni), 2 db alaptányért vagy 2 db kistányért a saláta után következő csészés leves alátétjének, 2 db kistányért a rétesek tálalásához.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Az esetfelvetés példája 20 fős csoportra készült. Készítse el papíron 2-4-10-50 főre az eszköszükségletet az esetfelvetés menüsorához.

Nézze meg gyakorlati munkahelye étlapját, válasszon ki egy Önnek tetsző ételsort és írja össze 1 személyre a terítés eszköszükségletét!

Tegye meg mindezt 4-10-50-100 főre is, ahol a vendégeket 2 fős asztalokhoz ültetik!

Cserélje ki egy tanuló társával a kiválasztott menüsört, és ismét írja össze az ételsor eszköszükségletét!

Tegye meg mindezt 4-10-50-100 főre is, ahol a vendégeket 4 fős asztalokhoz ültetik!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben előételként halkoktól szerepel!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben előételként gyümölcs szerepel!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben előételként hideg halétel szerepel!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben főételként meleg halétel szerepel!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben főételként magyaros főzelékféle szerepel!

Nézze meg a tananyagban szereplő első ételsort és határozza meg, mennyit változott volna az alapteríték, ha a megrendelésben desszertként gesztenyepüré szerepel!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Mitől függhet egy étteremben a terítés eszközzükséglete? Húzza alá a hibás válaszokat!

Azt, hogy hogyan terítjük meg az asztalokat, az legelsősorban az ajánlatban szereplő ételektől és italoktól függenek.

Azt, hogy hogyan terítjük meg az asztalokat, az legelsősorban az ételek, italok készítési módjaitól függenek.

Szerepet játszik a terítés eszközzükségletében az üzlet pénzügyi helyzete és a vendégek kívánságai.

Nem játszik szerepet a terítés eszközzükségletében az üzletben alkalmazott tálalási és felszolgálási mód.

Szerepet játszik a terítés eszközzükségletében az üzlet típusa.

2. feladat

Keresse meg és írja ki, hogy mi hiányzik a felsorolásból!

Abrosz

Napron

Alaptányér (dekortányér)

Couvert tányér

Nagyváltás

Kisváltás

Desszertváltás

Fehérboros pohár

Vörösboros pohár

3. feladat

Nézze meg az alábbi képet és írja össze a terítés eszközsükségletét 32 főre!



10. ábra. A terítés eszközsüksége

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Azt, hogy hogyan terítjük meg az asztalokat, az legelsősorban az ajánlatban szereplő ételektől és italoktól függenek.

Azt, hogy hogyan terítjük meg az asztalokat, az az ételek készítési módjaitól is függ.

Szerepet játszik a terítés eszközzükségletében az üzlet pénzügyi helyzete és a vendégek kívánságai.

Nem játszik szerepet a terítés eszközzükségletében az üzletben alkalmazott tálalási és felszolgálati mód.

Szerepet játszik a terítés eszközzükségletében az üzlet típusa.

2. feladat

Asztali patika

Vajkés

Vizespohár

Asztalkendő

3. feladat

8 abrosz

8 díszítőabrosz

32 alaptányér

32 nagyváltás

64 kisváltás

32 halváltás

32 couvert tányér

32 vajkés

32 asztalkendő

32 vizespohár

32 fehérboros pohár

32 vörösboros pohár

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

AJÁNLOTT IRODALOM

Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002.

Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszer alapismeretek a vendéglátó szakterületek számára, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2007.

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2007.

MUNKANYELVI

A(z) 1470-06 modul 014-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
11 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató