

ΤΟ " ΣΕΡΒΙΣ "

ΣΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ ΤΕΙ ΠΑΤΡΩΝ
ΒΑΣΙΛΑΤΟΥ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΥ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	2274
----------------------	------



ΚΕΦΑΛΑΙΟΙ

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Λίγο πριν από την άφιξη των πρώτων πελατών στην αίθουσα του εστιατορίου, όλοι οι τραπεζοκόμοι και οι βοηθοί τους πρέπει να βρίσκονται στο πόστο τους όρθιοι και συμπληρωμένοι πλάι στις σκαυοθήκες τους (tables de service). Από την στιγμή αυτή και καθ' όλη την διάρκεια της εξυπηρέτησης των πελατών πρέπει να αποφεύγονται οι συγκαντρώσεις των υπαλλήλων καθώς και οι περιττές ομιλίες μεταξύ τους. Οι εντολές θα πρέπει πάντα να υπαγορεύονται χαμηλόφωνα και να είναι σύντομες. Θα είναι ίσως αρκετό, κάποιες φορές, ένα απλό νόημα με τα μάτια (η μετάδοση των μηνυμάτων δεν θα πρέπει να γίνεται αντιληπτή από την πελατεία). Ο ίδιος κανόνας ισχύει και για τις απιπλήξεις όσο σοβαρές και αν είναι αυτές. Πρέπει να αποφεύγονται οι δυνατές φωνές και οι έντονες χειρονομίες και γενικά να αναστάλλεται κάθε έκφραση η οποία θα μπορούσε να αποκαλύψει στους πελάτες μια παράλειψη ή ένα λάθος του "σερβίς".

Κάθε φορά που ένας πελάτης μπαίνει στο εστιατόριο ή φεύγει από αυτό, ο υπάλληλος που τον υποδέχεται ή τον συνοδεύει στην έξοδο πρέπει, αυθόρμητα, να σταθεί σε στάση χαιρετισμού:

κοιτάζοντας τον πελάτη πάντα στο πρόσωπο, στα μάτια, με βλέμμα που να φανερώνει ευχαρίστηση, να ενώνει τα πόδια και να γαίρει ελαφρά το στήθος του προς τα εμπρός, έχοντας τα χέρια του κατά μήκος του σώματός του. (Έχοντας όμως λυγισμένο το αριστερό του χέρι αν κρατάει την πατσέτα σερβιρίσματος). Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να είναι ευγενικός χωρίς να είναι δουλοπρεπής. Είναι ανώμαλες οι πολλαπλές "ταλαινές" υποκλίσεις. Η ευγένεια εδράζει στην σωστή συμπεριφορά και στο ειλικρινές, γαμάτο ενδιαφέρον βλέμμα.

Ο πελάτης πρέπει να αποτελεί τον στόχο της προσοχής και του ενδιαφέροντός μας, μέσω των οποίων θα προσπαθήσουμε να ικανοποιήσουμε ή καλύτερα ακόμα να προβλέψουμε τις επιθυμίες του. Επίσης, η καλή εξυπηρέτηση, το καλό "σερβίς", πραγματοποιείται χωρίς θόρυβο, με ακριβείς και ψήλγους κινήσεις όπως θέουλας, χωρίς πρόβλημα, μια καλύτερη μηχανή. Αυτή ακριβώς η δραστηριότητα, σιωπηλή και δραστική ταυτόχρονα, δημιουργεί μια ατμόσφαιρα άνεσης και ευάρεστας που συνθέτει την εικόνα ενός καλού εστιατορίου.

ΥΠΟΔΟΧΗ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ

Οποιαδήποτε και αν είναι η κατηγορία της ξανδοχειρικής ή εστιατοριακής επιχείρησης, ο πελάτης που εισέρχεται για πρώτη φορά στην αίθουσα σίτισης, πρέπει να βρεί κάποιον να τον υποδεχτεί. Αν χρειαστεί να περιμένει μόνος, όρθιος, έστω και για λίγα μόνο δευτερόλεπτα, η αναμονή και ο δισταγμός όπως επίσης το γεγονός ότι αποταλεί προς στιγμήν τον στόχο των βλεμμάτων των υπόλοιπων πελατών του Εστιατορίου, μπορούν να τον κάνουν να αισθανθεί παραμελημένος αποκτώντας έτσι μια δυσάρεστη αντίθεση για την επιχείρηση. Είναι λοιπόν αναγκαίο, ο μάιτρ να υποδεχτεί άμεσα τον πελάτη χαϊρατώντας τον και να τον οδηγήσει χωρίς καθυστέρηση στο τραπέζι που σκοπεύει να του προτείνει αφού προηγουμένως έχει ρωτήσει για τον

αριθμό των συνδαιτημένων, όπως επίσης και για τις επιθυμίες τους. Επιμελείται για την δίκαιη κατανομή των πελατών μέσα στην αίθουσα, ώστε να απωφεύγεται η υπερβολική φόρτιση ορισμένων πόστων και επίσης φροντίζει να τοποθετεί σε κατάλληλα και εμφανή σημεία τους περισσότερους γνωστούς πελάτες. Αν ο μαίτρ είναι προς στιγμήν απασχολημένος, ένας τραπεζοκόμος υποδέχεται τον πελάτη και αν η αναμονή για τον μαίτρ τείνει να παραταθεί, τον παρακαλεί να καθήσει για μερικά λεπτά σε ένα ελεύθερο τραπέζι.

Σε ένα μικρό απλό εστιατόριο η υποδοχή του πελάτη πραγματοποιείται από τον ιδιοκτήτη ή τον/την σερβιτόρο/α. Σε ένα ξενοδοχείο πρώτης κατηγορίας ο νέος πελάτης συνοδεύεται στην αίθουσα και παρουσιάζεται στον διευθυντή του εστιατορίου από τον υπεύθυνο της Υποδοχής ή τον βοηθό του. Οδηγείται αμέσως μετά, στο τραπέζι που έχει κρατηθεί για' αυτόν στην εστιατοριακή αίθουσα. Η άφιξη του πελάτη θα έχει εξ' άλλου καταχωρηθεί στο Δελτίο Αφίξεων που συντάσσεται από το τμήμα Υποδοχής και ανακινώνεται σε όλες τις υπηρεσίες του ξενοδοχείου. (Για να εκπληρώσει τον ρόλο που κατέχει το δελτίο αυτό πρέπει να κυκλοφορήσει στα διάφορα τμήματα αμέσως μετά την παραχώρηση δωματίου στον πελάτη). Ο μαίτρ θα σημειώσει στο βιβλίο κίνησης του εστιατορίου το όνομα του πελάτη και τον αριθμό του δωματίου του. Το Βιβλίο Κίνησης Εστιατορίου είναι πάντα πλήρως ενημερωμένο χάρη στα Δελτία Αφίξης και Αλλαγής Δωματίου που αποστέλλονται στον μαίτρ αναλλειψώς (και τα οποία υπογράφει οτι παρέλαβε), και επίσης χάρη στις άμεσες και καθημερινές επαφές του με το τμήμα Υποδοχής.

Από την στιγμή που ο πελάτης φτάνει στο τραπέζι ο μαίτρ ή ο τραπεζοκόμος τον βοηθά να καθήσει τραβώντας την καρέκλα ή το τραπέζι του (αρχίζοντας από τις κυρίες, αν υπάρχουν) και τον απαλλάσσει από τα πράγματα που πιθανώς τον ενοχλούν και τα οποία παρέλαψε να αφήσει στο βεστιάριο.

Στο εστιατόριο η είσοδος παραστικών πελατών απαιτεί συχνά μια μεταρρύθμιση της τοποθέ-

τρηση των τραπεζιών (mise en place), ανάλογα με τον αριθμό των κουβάρ.

ΛΗΨΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

α) Μενού Καθορισμένο

Η παραγγελία κάθε νέου πελάτη πρέπει να ληφθεί από τον μαίτρ ο οποίος σημειώνει επιμελώς τις επιθυμίες που εκφράζει ο πελάτης, τόσο για το συγκεκριμένο γεύμα όσο και για τα επόμενα: αλλαγή τραπεζιού, αλλαγές στα μενού, δίαιτας, ποτά κ.λ.π. Στα επόμενα γεύματα του πελάτη, αν ο μαίτρ είναι απασχολημένος η παραγγελία μπορεί να ληφθεί από τον τραπεζοκόμο.

Ο μαίτρ παρουσιάζει στον πελάτη την κάρτα με τα μενού, που βρίσκεται στο τραπέζι. Αν πρόκειται για περισσότερους από έναν πελάτες, είναι καλό, προκειμένου να επισπεύσει την απόφασή τους, να μπορεί να παρουσιάσει ένα μενού σε κάθε έναν χωριστά. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει πάντα να έχει μαζί του δύο ή τρία μενού. Στο θέμα του μενού δίνει όλες τις εξηγήσεις που θα του ζητηθούν, σημειώνει τα συμπληρώματα ή τις αλλαγές, μέσα στα όρια βέβαια, που επιτρέπει ο κανονισμός του ξενοδοχείου. Η παρουσία στο μενού ορισμένων φαγητών όπως : κρέατα με σάλτσες, αυγά, τηγανητά, χοιρινό, δίνει γενικά, το κίνητρο στον πελάτη, για πολλές αιτήσεις για αλλαγές στην σύνθεσή του. Η τέχνη του μαίτρ έγκειται στην ικανότητα να κάνει σχεδόν ομοιόμορφο το ίδιο πιάτο αντικατάστασης (ή δύο το πολύ), και βέβαια, σε συννεύση πάντα με τον Σερφ (Chef de cuisine) με κύριο σκοπό να διευκολύνεται η εργασία στην κουζίνα π.χ. τηγανητό ψάρι αντικαθίσταται από ιταλικό νιόκι.

Όσο διαρκεί η λήψη της παραγγελίας από τον μαίτρ, ο τραπεζοκόμος στέκεται ελαφρώς πιο μακριά. Αρχίζει την διαδικασία του σερβιρίσματος μόλις παραλάβει τα δελτία παραγγελίας (μπόνα). Κατά κανόνα ο βοηθός δεν πλησιάζει το τραπέζι του

παλάτη. Κύριο και μοναδικό μέλημά του είναι η "ένθεση" των διαφόρων τμημάτων (κουζίνα, κάβα) με την σκαυοθήκη (table de service) του πόστου του τραπεζοκόμου του. Στην πραγματικότητα όμως, από την στιγμή που ο τραπεζοκόμος του είναι απασχολημένος, μπορεί να σαρβίρει φαγητά που δεν χρειάζονται τεμάχισμα: λαχανικά, σαλάτες, τυριά. Επίσης, να σκκόσει τα χρησιμοποιημένα κουβέρ και να καθαρίσει το τραπέζι για το σαρβίρισμα του καφέ.

β) Δύο Μενού κατ' Επιλογή, σε διαφορετική τιμή και Μενού Διαίτης

Ορισμένα εστιατόρια προσφέρουν στους παλάτες τους δύο μενού κατ' επιλογή, σε διαφορετική τιμή. Η λήψη της παραγγελίας δεν παρουσιάζει καμμία ιδιαίτερη δυσκολία.

Σε μερικά κέντρα λουτροθεραπείας, εκτός από το κανονικό μενού, έχει καθιερωθεί σε κάθε γεύμα να υπάρχουν ένα ή δύο μενού διαίτης, προσαρμοσμένο το κάθε ένα από αυτά στις απαιτήσεις μιας ορισμένης ασθένειας (ήπατος, νεφρών κλπ.). Ο μαίτρ και οι τραπεζοκόμοι πρέπει να γνωρίζουν τα φαγητά που είναι αποδοκτά καθώς και εκείνα που απαγορεύονται κατά την θεραπεία των νόσων στο κέντρο. Εξ' άλλου στην πράξη, ο γιατρός που παρακολουθεί τους παλάτες του κέντρου δίνει στον μαίτρ λίστες με τα επιτρεπόμενα και τα απαγορευμένα φαγητά για κάθε παλάτη. Οι λίστες αυτές παραμένουν στα χέρια του μαίτρ ο οποίος τις συγκρίνει κάθε πρωί με τα μενού διαίτης, και σε συμφωνία με τον Ξεφ, κάνει τις απαραίτητες αλλαγές στο μενού κάθε παλάτη καταβάλλοντας κάθε δυνατή προσπάθεια να μειώσει στο ελάχιστο τον αριθμό των αναλλακτικών πιάτων.

Παράδειγμα μενού διαίτης:

ΓΕΥΜΑ

Ζαμπόν ψητό- Τόνος- Τομάτες φρέσκες
* * *

Μακαρονάκι κοψτό βουτύρου
* * *

Αρνί σχάρας
πατατες πουρέ
Μαρούλια πωσέ
* * *

Κομπόστα Ανάμικτη

ΔΕΙΠΝΟ

Κρέμα λαχανικών
* * *

Πέστρωσα πωσέ με βούτυρο
Πατάτες "α λ' Ανγκλαίζ"
* * *

Πουλερικά ψητά της σούβλας
Καρόττα "Εισσύ"
* * *

Μάλα "Μπόν-φρι"

γ) Ένα Μενού με Διάφορα Φαγητά κατ' Επιλογή.

Αν η σύνθεσή του έχει διαμορφωθεί με σύνθεση, το μενού αυτό παρουσιάζει πλεονεκτήματα:

α) Δίνει ικανοποίηση στον πελάτη αφήνοντάς του κάποια πρωτοβουλία στην σύνθεση του μενού του,

β) Επιτρέπει στην κουζίνα την χρησιμοποίηση εδωδιμων των οποίων η ποσότητα θα ήταν αναπαρκής για ένα ολόκληρο σερβίς,

γ) Καταργεί τις αλλαγές στο μενού, οι οποίες δεν γίνονται πλέον αποδεδειγμένες.

Η λήψη της παραγγελίας δεν παρουσιάζει δυσκολίες.

Παράδειγμα μενού με φαγητά κατ' επιλογή:

ΓΕΥΜΑ

Ορεκτικά Διάφορα

ή

Παπόνι κρύο

* * *

Μακαρόνια "Βενιτιέν"

ή

Ομελέττα Πορτογαλική

* * *

Μοσχάρι Σωτέ "Μαρένγκο"

Πατάτες με σέλινο

ή

Κρύος Μπουφές

Καρδιές μαρουλιού

* * *

Τυριά

* * *

Τάρτα "Νορμάντ"

ή

Κομπόστα ανάμικτη

5) Α Λα Κάρτ

Η σύνθεση της κάρτας ποικίλλει ανάλογα με την επιχείρηση. Μερικά εστιατόρια αλλάζουν την κάρτα τους καθημερινά, ή ακόμα, δύο φορές την ημέρα. Σ' αυτή την περίπτωση, ο αριθμός των φαγητών που την συνθέτουν είναι υποχρεωτικά μειωμένος. Αλλά αποτελεί μια πραγματική "Κάρτα Ημέρας" γιατί ξεχωρίζει, μέσα από την σύνθεσή της, από εκείνη της προηγούμενης ημέρας ή εκείνη του προηγούμενου γεύματος. Άλλες επιχειρήσεις παρουσιάζουν μια κάρτα απόλυτα ολοκληρωμένη η οποία δεν υφίσταται πρακτικά καμμία αλλαγή για μια ή περισσότερες εβδομάδες.

Επίς επιχειρήσεις μεσαίας κατηγορίας, το μεγαλύτερο μέρος των φαγητών που περιλαμβάνονται στην κάρτα είναι έτοιμες παρασκευές και η προσοχή των πελατών προσελκύεται από το "πιάτο ημέρας" το οποίο η κουζίνα έχει παρασκευάσει σε σημαντική ποσότητα και ο εστιατορας επιθυμεί να αυξήσει τις πωλήσεις του. Από την κάρτα αυτή απουσιάζουν ή είναι περιορισμένα στο ελάχιστο τα φαγητά υψηλής μαγειρικής τέχνης -αυτής που αποκαλείται ΥΨΗΛΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (GRANDE CUISINE)- γιατί η προετοιμασία τους απαιτεί μια μακρόχρονη εργασία. Επιπλέον, και για τον ίδιο λόγο, είναι γεγονός η χρησιμοποίηση σε μεγάλο βαθμό, λαχανικών σε κονσέρβα. Αυτή η οργάνωση επιτρέπει την μείωση σε μεγάλο βαθμό του αριθμού του προσωπικού της κουζίνας.

Είναι τελείως διαφορετικό το σύστημα στα εστιατόρια που χαρακτηρίζονται ως εστιατόρια "ΥΨΗΛΗΣ ΚΑΡΤΑΣ" (Α ΛΑ ΓΡΑΝΔΕ ΚΑΡΤΕ). Εκτός από κάποιες εξαιρέσεις, τα πιάτα δεν παρασκευάζονται παρά την στιγμή της παραγγελίας και η κουζίνα όπου πραγματοποιούνται οι εργασίες είναι υψηλής κατηγορίας. Αυτές οι δύο συνθήκες απαιτούν πολύ μεγαλύτερο αριθμό προσωπικού κουζίνας. Το εστιατόριο "Α ΛΑ ΓΡΑΝΔΕ ΚΑΡΤΕ" είναι μια πολυτελής επιχείρηση όπου η εξυπηρέτηση, το σερβίς, όπως και η κουζίνα πρέπει να είναι τέλεια.

Η λήψη της παραγγελίας σε σερβίς "Α Λα κάρτ" είναι πιο δύσκολη δουλειά απ'όσον στην

πραγματικότητα, καλείται ο πελάτης να συνθέσει ο ίδιος το μενού του και από την άλλη μεριά, ο μάιτρο ο οποίος καλείται να τον συμβουλευθεί, πρέπει να είναι σε θέση να το κάνει χωρίς δυσκολία, εμπνεόμενος όμως, από τους αυστηρούς κανόνες που διέπουν αυτή την σύνθεση. Ας μην αναφερθούμε αποκλειστικά στο μεγάλο λάθος που αποτρέπει το γεγονός να συμπεριληφθούν στο ίδιο μενού δύο τηγανητά ψαγιά ή δύο άσπρα κρέατα, αλλά επίσης και σε εκείνο της διαδοχής των πιάτων που συνοδεύονται από ανάλογες γαρνιτούρες ή από σάλτσες με παρόμοιες βάσεις (π.χ., Σατωμπριάν με σάλτσα "Μπεαρναίζ" και Σπαράγγια με σάλτσα "Ολλανταίζ"). Από την άλλη μεριά, η γνώση του χρόνου ψησίματος είναι απαραίτητη ώστε να προσιδοποιούνται οι πελάτες για το αναπόφευκτο διάστημα αναμονής για ορισμένες παραγγελίες. Στο σημείο αυτό φανερώνεται, για ένα μάιτρο η σπουδαιότητα μιας σωστής μεθόδου εργασίας. (Συν. σελ 11)

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΚΑΡΤΑΣ ΗΜΕΡΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΜΕΣΑΙΑΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ
 Η τιμή κάθε φαγητού ανά άτομο πρέπει να αναγράφεται στην
 κάρτα

12 Ιανουαρίου 19..

Ορεκτικά

Ορεκτικά διάφορα.....δρχ	Τερίνα "Σπιτική".....δρχ
Ζαμπόν "Μπαγιόν".....δρχ	Αλλαντικά "του τόπου".....δρχ
Ζαμπόν "Γιόρκ".....δρχ	Γκρέϊπ φρουτ.....δρχ
Καβιάρι πολτός ή κόκκινο δρχ	Παπόνι κρύο.....δρχ

Γούστες

Κουσορμέ κρύος ή ζεστός..δρχ	"Σομπές του Γεωργού".....δρχ
Κουσορμέ Ξιδάς.....δρχ	"St Germain" με κρουτόν δρχ
Κρέμα Πορτογαλλική.....δρχ	Κρέμα "Πράσινου Σταριού"δρχ

Αυγά

Τηγανητά με ζαμπόν.....δρχ	Αυγά Ξωδά "Ξλοραντίν"....δρχ
Αυγά βραστά με Παρμεζάνα δρχ	Αυγά "Κοκότ" με κρέμα...δρχ

Ψάρια

Ψάρια Λίμνης.....δρχ	Γλώσσα "Μπαρού".....δρχ
Πάστρουσα πατάτες στον ατμό με λυωμένο βούτυρο.....δρχ	
Γαρίδες κατά παραγγελία (τιμή αναλόγως μεγέθους)	

Ψητά και της σχάρας

<i>Ειάτε ημέρας:</i> Μπούτι Αρνιού με ξασόλια Ανάμικτα	
Μπριζόλα του λαπτού.....δρχ	Περιστέρι τηγανητό
Πατάτες άχυρο.....δρχ	Αρακάς.....δρχ
Μπριζόλα Κόντρα "Μιραμπό" δρχ	Μοσχάρι "Σασσέρ".....δρχ
Κοτόπουλο "Μπόν φαν" σε κοκκιτιέρα.....δρχ	Ευκάτι Μόσχου "Ανγκλαίξ"δρχ
"Μιξ γκριλ" Αμερικάνικο...δρχ	Αρνίσια Παύδακια "Βαρ πρε" στη σχάρα.....δρχ

Λαχανικά

Αρακάς "α λ' Ανγκλαίξ"....δρχ	Επαράγγια Ξρέσκα σάλτσα
Ξασόλια πράσινα βουτύρου..δρχ	"Μουσσαλίν".....δρχ
Καρδιάς Θαλίνου "Μιλιναίξ" δρχ	

Όλα τα τυριά

Επιδόρπια

Παγωτά: βανίλια, μόκα, σοκολάτα.....δρχ	Πάστες διάφορες.....δρχ
Μαρμένγκες "γλάσέ".....δρχ	Καλάθι με φρέσκα φρούτα..δρχ

Είναι δυνατό να κινείται με πολύ τακτ, επειδή πολλοί πελάτες προτιμούν την σιωπή από την προτροπή! Πάντα όμως να εξακριβώνει τα ουσιώδη σημεία που θα μπορούσαν να παραλειφθούν ενώ είναι απαραίτητο να γνωρίζει η κουζίνα για να μπορέσει να εκτελέσει άψογα την παραγγελία. Πρέπει τέλος, να προσπαθήσει να αποκτήσει μια ολοκληρωμένη παραγγελία.

Μαρικός φορές, το μενού συντάσσεται εξ' ολοκλήρου ο συνδαιτημένος ο οποίος δεξιώνεται. Στην περίπτωση αυτή δεν παρουσιάζεται η κάρτα παρά μόνο σε αυτόν, ακόμα και αν αυτός ζητάει την γνώμη των προσκεκλημένων του. Κάποιες άλλες φορές, κάθε συνδαιτημένος συντάσσει ο ίδιος το μενού του και συνεπώς, όλοι πρέπει να μπορούν να συμβουλεύονται την κάρτα τους συγχρόνως.

Είναι δυνατόν οι συνδαιτημένες να μην πάρουν άμεση απόφαση παρά για το πρώτο μέρος του μενού, αφήνοντας για αργότερα την εκλογή των επόμενων πιάτων. Σ' αυτή την περίπτωση θα εκδοθούν ένα ή περισσότερα διαδοχικά μπόνα (βλ. επόμενο κεφ.).

As σημειωθεί ότι, σε ορισμένα εστιατόρια, η παραγγελία των ψαριών λαμβάνεται κατά τον ακόλουθο τρόπο: ο μάιτρ παρουσιάζει στον πελάτη μια πιατέλα ή ένα μεγάλο πιάτο που περιέχει διάφορα ψάρια ψωμά, ανέμοιου μεγέθους. Αφού ο πελάτης επιλέξει ο μάιτρ υπολογίζει το βάρος του επιλεγμένου ψαριού, προσδιορίζει την τιμή του, την οποία γνωστοποιεί στον πελάτη αν το ζητήσει, και σε κάθε περίπτωση την αναγράφει σ' ένα φύλλο το οποίο στέλνεται μαζί με το ψάρι στην κουζίνα.

Όλες οι ειδικές απαγγελίες που δεν αναγράφονται στην κάρτα αλλά ζητούνται από τον πελάτη, εκτιμώνται κατόπιν συμφωνίας μεταξύ του μάιτρ και του θαφ.

Τέλος, ορισμένες παραγγελίες απαιτούν, από μέρος του μάιτρ, συμπληρωματικά σκεύη (mise en place) της σκευοθήκης (table de service). Π.χ., στομαχία της σκευοθήκης για κρέπες "Σανταζίζι" (Crepes Suzette). (βλ. σελ. 45)

ε) Τα Κρασιά

Ο Οινοχόος (Sommelier) διαδέχεται τον μαίτρο. Εν αλλείψει του πρώτου, είναι ο μαίτρο που παίρνει την παραγγελία των κρασιών.

α) Παλάτης "παραστικός" του εστιατορίου: η Κάρτα των Κρασιών παρουσιάζεται σε αυτόν ανοιχτή στην πρώτη σελίδα. Ο Οινοχόος δίνει την γνώμη του ή μια συμβουλή εφόσον του ζητηθεί. Πρέπει, κατά συνέπεια, να είναι ικανός να κάνει ακριβείς εκτιμήσεις, να γνωρίζει ευχαρώς όχι μόνο την κάρτα του αλλά επίσης, τις ποιότητες κάθε παραγωγής και να μπορεί να διακρίνει την καλύτερη αρμονία των γεύσεων μεταξύ των φαγητών του μενού και των κρασιών της κάρτας. Αν η περιοχή παράγει ένα κρασί αξιολογούμενο είναι καλό να γνωστοποιείται στον παλάτη, ακόμα κι αν δεν πρόκειται για μεγάλη παραγωγή. Η παραγγελία των κρασιών πρέπει να λαμβάνεται αμέσως μετά από εκείνη του μενού και να εκτελείται χωρίς την παραμικρή καθυστέρηση. Πολύ συχνά στην πράξη, το άσπρο κρασί που πρέπει να συνοδεύει τα ορεκτικά δεν "φτάνει" στο τραπέζι του παλάτη παρά την στιγμή που τα πιάτα είναι σχεδόν άδεια. Η ποιότητα της εξυπηρέτησης συμφωνεί εδώ με το συμφέρον της επιχείρησης.

β) Παλάτης του ξενοδοχείου: προτιμά συχνά, να εξετάζει την κάρτα χωρίς να βιάζεται να αποφασίσει, κυρίως την πρώτη φορά που θα έρθει στο εστιατόριο. Μετά από μερικές μέρες και καμιά φορά μετά από μερικές μόνο δοκιμές, η εκλογή του σταθεροποιείται σε γενικές γραμμές, σε μια παραγωγή στην οποία παραμένει πιστός.

ΤΑ ΔΕΛΤΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Οι ήδη υπάρχουσες παραγγελίες δίνουν αφορμή για την σύνταξη των σχετικών μπόνων (BONS). Πρόκειται πραγματικά για μια σημαντικότητα αρχή της ξενοδοχειακής οργάνωσης σύμφωνα με την οποία κανένα τμήμα της επιχείρησης δεν μπορεί να

προμηθεύσει με προϊόντα ή εδώδιμα άλλο τμήμα, χωρίς την παρουσίαση ενός μπόνου συμπληρωμένου και υπογεγραμμένου από τον υπεύθυνο του αιτούντος τμήματος. Το σύστημα που υιοθετείται είναι συχνά διαφορετικό για τον εστιατοριακό χώρο μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης και για το εστιατόριο ως αυτόνομη επιχείρηση:

1) στο εστιατόριο του ξενοδοχείου έχει προτιμηθεί ένα μπλοκ το οποίο σε κάθε σελίδα του έχει πολλά μπόνα αριθμημένα, καταχωρημένα σε δύο σειρές και διάτρητα για να αποκόπτονται εύκολα. Το μπλοκ αυτό αποτελείται από δύο αντίτυπα, το ένα αντίτυπο για τις ζυγές ημέρες και το άλλο για τις μονές. Ένα φύλλο καρμπόν επιτρέπει την έκδοση δευτερότυπων μπόνων του ίδιου αριθμού. Ενώ τα πρωτότυπα μπόνα θα κέβονται διαδοχικά και θα στέλνονται στο ενδιαφερόμενο τμήμα, οι σελίδες με τα δευτερότυπα θα μένουν προσκολλημένες στο μπλοκ για να χρησιμοποιηθούν από το ταμείο για την καταχώριση των παραγγελιών στους λογαριασμούς των πελατών.

Η σύνταξη των μπόνων απαιτεί την τήρηση κάποιων κανόνων :

-χρειάζεται ξεχωριστό μπόνο για κάθε τμήμα παραλαβής (κουζίνα, καφετέρια, μπάρ, αποθήκη).

-κάθε μπόνο φέρει υποχρεωτικά :

- * τον αριθμό δωματίου του πελάτη,
- * την λεπτομερή περιγραφή της παραγγελίας,
- * την ημερομηνία, κάτω αριστερά,
- * την ευανάγνωστη υπογραφή του μαίτρο ή του τραπεζοκόμου, κάτω δεξιά.

(Μία σελίδα με μπόνα παρουσιάζεται αμέσως παρακάτω: όλα τα πρωτότυπα μπόνα έχουν αποκοπεί μέχρι και το νούμερο 796).

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΕΛΙΔΑΣ ΑΠΟ ΜΠΛΟΚ ΜΠΟΝΟΝ
(Για το εστιατόριο του ξενοδοχείου)

795	<u>32</u> 2 Coindreau 6/2/94 AB	789	<u>12</u> 2 Γεύματα 6/2/94 Γεύματα
796	<u>32</u> 1 κοινόβραση 6/2/94 AB	790	<u>29</u> 3 Γεύματα χωρίς γαρνι 6/2/94 Γεύματα
797		791	<u>5</u> 2 Γεύματα χωρίς παραγγελίες 2 αραπας βοσμπον 6/9/94 Γεύματα
798		792	<u>32</u> 2 γεύματα 1/2 κοινόβραση γυνή 6/2/94 AB
799		793	<u>32</u> 1/2 Νάουσα θηλάει 1/2 Γεύματα με ποτό 6/2/94 AB
800		794	<u>54</u> 2 γαλλικά καφέ 6/2/94 AB

ii) Στο εστιατόριο (ως αυτόνομη επιχείρηση) τα μπόνα είναι ξεχωριστά:

-είτε από ένα μπλοκ δαλτίων παρόμοιο με εκείνο του εστιατοριακού χώρου του ξενοδοχείου, αλλά εφεδριασμένο με ένα διακριτικό σημάδι (διαφορετικό χρώμα ή μπόνα μεγαλύτερων διαστάσεων).

-είτε από στελέχη μπόνων τα οποία παραδίδονται στον μαίτρ και σε κάθε τραπεζοκόμο. Ορισμένοι τύποι στελεχών από ειδικό χημικό χαρτί, επιτρέπουν την ταυτόχρονη έκδοση ενός πρωτότυπου και ενός δευτερότυπου τα οποία παραδίδονται στο ταμείο του εστιατορίου. Ο ταμίας κρατά το δευτερότυπο, το οποίο θα του χρησιμεύσει στην έκδοση του λογαριασμού. Επιτρέπει το πρωτότυπο στον τραπεζοκόμο, αφού το επικυρώσει σφραγίζοντάς το. Τα διάφορα τμήματα δεν πρέπει να παραδίδουν προϊόντα αν τα μπόνα δεν φέρουν την σφραγίδα του ταμείου.

Τα εστιατόρια "A la carte" χρησιμοποιούν συχνά στελέχη, τα οποία επιτρέπουν, χάρη στο ειδικό καρμπονιζέ χαρτί, την ταυτόχρονη έκδοση τριών αντίτυπων και προορίζονται, το πρώτο για την κουζίνα, το δεύτερο για το ταμείο, και το τρίτο μένει στη σκαυοθήκη για να βοηθήσει τον τραπεζοκόμο και τον βοηθό του να εκτελέσουν τις παραγγελίες. Τα μπόνα συντάσσονται όπως και στην πρώτη περίπτωση, του εστιατορίου του ξενοδοχείου, αλλά ο αριθμός δωματίου του παλάτι αντικαθιστάται από τον αριθμό του τραπεζιού του.

Το μπόνο του οινοχόου εκδίδεται σε δύο αντίτυπα συγχρόνως, ένα για την κάβα και ένα άλλο για το ταμείο του εστιατορίου. Το σύστημα που ακολουθεί, αν και ακόμα ελάχιστα διαδεδομένο, αξίζει να αναφερθεί. Το πρώτο αντίτυπο, που προορίζεται για την κάβα, είναι διόρθο στο κάτω μέρος του για να αποχωρίζεται εύκολα. Το μέρος αυτό είναι στην πίσω πλευρά αλλεμισμένο με κόμμα και σ' αυτό ο οινοχόος αναγράφει το νούμερο του τραπεζιού (14) όπως και στο επάνω μέρος του μπόνου.

14	192349
	16
1/rammery laut	
8/2/94	
14	

Μόλις παραλάβει το μπόνο ο υπεύθυνος της κάβας, αποσπά το κάτω μέρος και το κολλάει πάνω στην ψιάλη η οποία στέλνεται έτσι χωρίς δισταγμό για ανδεχόμενο λάθος στο τραπέζι που την παράγειλα.

Μπόνα "δύο" και "τρεις": Αν οι συνδαιτητές σ' ένα τραπέζι ζητήσουν ξεχωριστούς λογαριασμούς, τα μπόνα που πρέπει να αναφέρονται σε κάθε έναν χωριστά, θα φέρουν τον ίδιο αριθμό τραπεζιού με την ένδειξη "μόνο δύο" για τον δεύτερο, ή "τρεις" για τον τρίτο κ.λ.π.

"Αντίγραφο" μπόνο: αν κάποιο μπόνο χαθεί κατά την μεταφορά του στο αρμόδιο τμήμα προμήθειας, συντάσσεται ένα άλλο ίδιο, απόκομμα του ίδιου μπλόκ ή στελέχους και φέρει την ένδειξη "αντίγραφο".

Διόρθωση μπόνου: κατά κανόνα όλα τα μπόνα εκδίδονται την στιγμή που λαμβάνεται η παραγγελία. Αυτό συμβαίνει πάντα για τους παραστικούς πελάτες. Αλλά για τους πελάτες του ξενοδοχείου, συμβαίνει, λόγω εξοικονόμησης πολύτιμου χρόνου, ο τραπεζοκόμος να συντάξει προκαταβολικά τα σχετικά μπόνα για την πλειοψηφία των πελατών του. Όμως μπορεί, π.χ., να παρουσιαστεί το εξής: σ' ένα τραπέζι των τριών κουβέρ, ο ένας πελάτης να απουσιάσει τη συγκεκριμένη ημέρα ή να αποφασίσει την τελευταία στιγμή να γευματίσει στο δωμάτιό του. Ο τραπεζοκόμος διορθώνει κατά συνέπεια το μπόνο του πριν το στείλει στο τμήμα παραλαβής. Δεν πρέπει να παραλείψει να διορθώσει επίσης το δευτερότυπο του μπόνου. Χωρίς την προφύλαξη αυτή, ο λογαριασμός του πελάτη του πελάτη στο τμήμα της τήρησης λογαριασμών πελατών θα μπορούσε να δεχθεί καταχώριση 3 γευμάτων στην αίθουσα του εστιατορίου και μία άλλη χρέωση γεύματος στον όροφο.

Προορισμός των Μπόνων: Αφού λάβει γνώση του/των μπόνου/ων ο/η βοηθός τα φέρουν στο

ανδιαφερόμενο τμήμα το οποίο του παραδίδει σε αντάλλαγμα το αντικείμενο της παραγγελίας.

Η ΑΓΓΕΛΙΑ

Η αγγελία της παραγγελίας στην κουζίνα είναι αρκετά δύσκολη εργασία γιατί διενεργείται συχνά σε μια πολυτάραχη και θορυβώδη ατμόσφαιρα.

Η σύνδεση μεταξύ κουζίνας και εστιατορίου πραγματοποιείται μέσω του πάσσο (passe-plat). Σε επιχειρήσεις μιας ορισμένης σπουδαιότητας, το "πάσσο" αποτελείται από ένα ζαστό τραπέζι καλυμμένο με μολλετόν.

Σε κάθε τέλεια μπριγκάντα κουζίνας υπάρχει ένας "κράχτης" ο οποίος στέκεται στο πάσσο, παραλαμβάνει τα μπόνα, αγγέλει τις εργασίες στα διάφορα μέρη και ελέγχει τις κλήσεις. Μερικές φορές είναι ο ίδιος ο ιδιοκτήτης ή ο υπεύθυνος της κουζίνας που αναλαμβάνει την εργασία αυτή. Σε μεσαίες επιχειρήσεις, όπου ο Σερ παραμένει στη θέση του στον χώρο μαγειρέματος, η αγγελία γίνεται κατ'ευθείαν από τον υπάλληλο του εστιατορίου την στιγμή που αφήνει το μπόνο του στο πάσσο. Πρέπει αυτή να εκφωνείται δυνατά και ευδιάκριτα ώστε να ακουστεί στον Σερ ή στους Σερ των ανδιαφερόμενων μερών οι οποίοι πρέπει να απαντήσουν με ένα "ναι".

Θα ανακοινωθεί, για παράδειγμα:

-Σε σαρβίρισμα καθορισμένου μενού:

- 2 γεύματα,

ή ακόμα:

-2 γεύματα, 2

και θα παραμένει για το πρώτο πιάτο, ή θα γυρίσει αμέσως στο εστιατόριο, αν έχει ήδη τοποθετηθεί στην σκευοθήκη ή στον δίσκο σαρβιρίσματος.

Μερικά λεπτά αργότερα, θα ξαναγυρίσει για να ζητήσει:

- 2 ομελέττες.

-Σε σερβίρισμα. "α λα κάρτ":

- Στο 24, 4 κουβέρ: 2 γκρέϊπ-φρούτ, 2 σωλημές καπνιστός (αν τα γκρέϊπ-φρούτ τα έχει προμηθεύσει η αποθήκη, θα χρειαστεί χριστό μπόνο).

Στην συνέχεια : 2 πάστρες "μενιέρ" και 2 γλάσσες τηγανιτές "σως ταστάρ".

Επειτα: 1 Σατωμπριάν για 4, μήλα σουφλέ.

Αλλά ο βοηθός πρέπει να επωφεληθεί από το πέρασμά του από την διανομή (πάσσο) για να ζητήσει τα φαγητά που είχαν αγγελθεί νωρίτερα για άλλα τραπέζια. Για παράδειγμα, ψάχνοντας στην διανομή, φωνάζει:

-Για το 7 , 1 ομελέττα πορτογαλική.

Επειτα, μάχρη να του παραδώσουν αυτό το πιάτο, φωνάζει:

- Για το 24, 4 κουβέρ: 2 γκρέϊπ-φρούτ κ.λ.π.

Η σωστή αγγελία είναι παρα πούαν σημαντική, κυρίως στην εργασία "α λα κάρτ". Συμβάλλει στην καλή εκτέλεση των φαγητών και στην ομαλή λειτουργία του "σερβίς". Πρέπει να γνωρίζει κανείς, για παράδειγμα, ότι ένα σουφλέ πρέπει να αγγελθεί 15 με 35 λεπτά νωρίτερα, ανάλογα με τον αριθμό των κουβέρ, γιατί αν σταλεί νωρίτερα στο εστιατόριο, πριν ακόμα τελειώσουν οι παλάτες το προηγούμενο πιάτο, ξακουσκώνει, κάθεται και πλέον δεν μπορεί να σερβιρισθεί.

Στο σερβίς α λα κάρτ, ο βοηθός πρέπει να είναι προικτισμένος με καλή μνήμη και ψυχραιμία, για να είναι σε θέση, μέσα στην σύγχυση των

παραγγελιών, να ακολουθεί το ρυθμό του σεοβι-
 ρίσματος όλων των τραπεζιών του πόστου του, και
 να προβλέπει για κάθε ένα από αυτά την χρονική
 στιγμή που πρέπει να γίνει η αγγελία κάθε φαγητού,
 καθώς και την στιγμή που πρέπει και μπορεί να τα
 ζητήσει. Για τον λόγο αυτό πρέπει να γνωρίζει
 ακριβώς τον χρόνο ψησίματος κάθε φαγητού.

Δίνονται για ορισμένα φαγητά οι χρόνοι ψησίματος :

Αυγά μάτια ή ομελέτα.....	5'
Φιλέτο της σχάρας	5'
Αυγά βραστά	10'
Εσκαλόπ σιτά.....	10'
Πατάτες τηγανιτές, μαλιτζάνες και τομάτες.....	10'
Ψάρι μερίδα (της σχάρας, τηγανητό).....	15'
Ψάρι για περισσότερα άτομα..... (αναλόγως μεγέθους)	
Ναφραμιά και παϊδάκια αρνιού.....	15'
Μπριζόλες μοσχαριού και αρνιού	15'
Επαγγέτι-ζυμαρικά διάφορα.....	20'
Σπαράγγια	20'
Ψάρι πωσέ, άσπρο κρασί.....	20'
Σατσωπριάν	20'
Περιστάρι της σχάρας ή ψητό	20'
Πουλερικά της σχάρας ή ψητά	30'
Σουφλέ διάφορα.....	35'
Πάπια-Φασιανός	40'
Πουλερικά με ρύζι "σως σουπρέμ".....	1 ώρα

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ (ΠΑΣΣΟ)

Κατά την διάρκεια της αναμονής του μπροστά
 στο πάσσο, ο υπάλληλος παίρνει από τον κλίβανο των
 αριθμό των ζασιών πιάτων που είναι απαραίτητες
 (συν ένα για τυχόν αντικατάσταση). Τα τοποθετεί
 στο πάσσο και ελέγχει σε κάθε ένα την καθαριότητα.

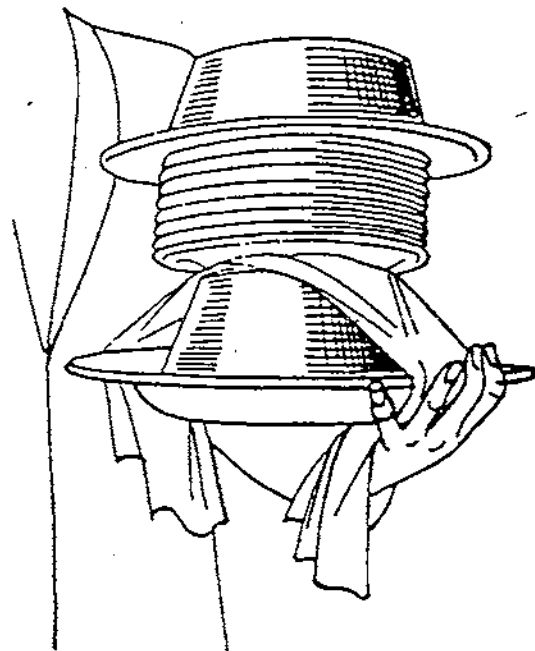
Η κουζίνα στέλνει την πιατέλα με το φαγητό, δηλαδή την τοποθετεί στο πάσσο, πάντοτε σκελετωμένη, με μοναδική εξαίρεση, εκείνες που περιέχουν τηγανιτά (τηγανιτά ψάρια, πατάτες, μελιτζάνες κ.λ.π.).

Από την στιγμή αυτή, ο υπάλληλος μπορεί να τα παραλάβει. Αρχίζει πάντα σκουπίζοντας τον πάτο της πιατέλας πάνω στο μολλετόν ώστε να μην λερώσει ενδεχομένως το τραπεζομάνηλο του τραπεζιού του παλάτι ή του κινητού τραπεζιού σεβριρίσματος (gueridon) που θα τοποθετηθεί.

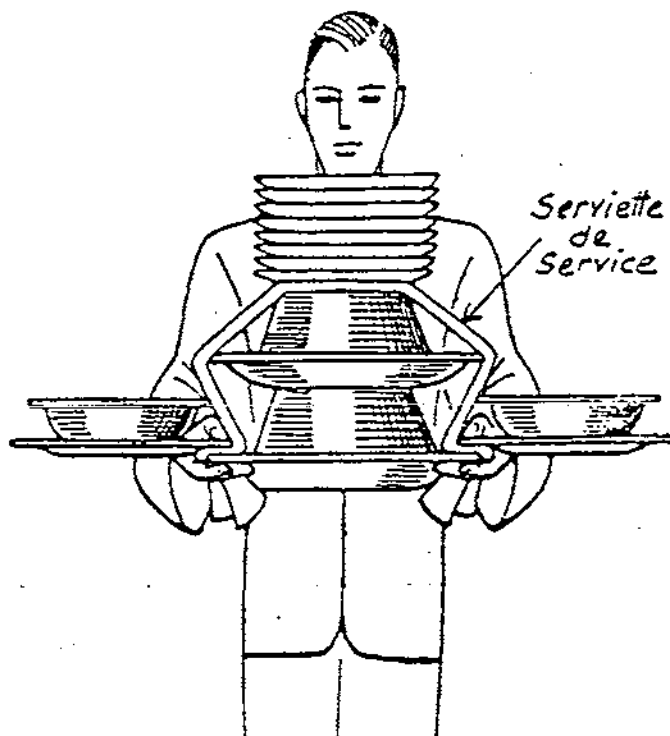
ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ

Υπάρχουν δύο διαδικασίες για την μεταφορά των ζεστών άδειων πιάτων και εκείνων που περιέχουν φαγητά. Και στην μια, αλλά και στην άλλη διαδικασία, η πατσέτα σεβριρίσματος διπλωμένη κατά μήκος, συμβάλλει στην αύξηση της σταθερότητας του σωρού αυτού.

Ανάλογα με τον τρόπο σεβριρίσματος που χρησιμοποιείται, τα πιάτα που περιέχουν φαγητά, μεταφέρονται κατ' ευθείαν στο τραπέζι του παλάτι ή τοποθετούνται προς στιγμήν στη σκευοθήκη. Αν δεν είναι εφικτό να σεβριρισθεί άμεσα ο παλάτις, τοποθετούνται σε ρεσό για να αποφευχθεί η μείωση της θερμοκρασίας τους.



Μεταφορά των πιάτων και των πιατέλων
(με ένα χέρι)



Μεταφορά των πιάτων και πιατελών (με δύο χέρια)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΑΠΞΑΛΑΓΗ ΤΗΣ ΕΚΕΥΘΘΗΚΗΣ ΑΠΟ ΤΩ ΑΧΡΗΝΕΤΑ ΕΚΕΥΗ (DEBARRASSAGE)

Ο υπάλληλος πρέπει να εκματαλλεύεται τις φορές που πηγαίνει στην κουζίνα για να απαλλάσσει την σκευοθήκη του από τα βρώμικα σκεύη που πιθανώς υπάρχουν και βάραια, δεν αρμόζει να βλέπουν οι παλάτες.

Τα ποτήρια και οι κανάτες δίδονται στο "οφίς" (office).

Τα πιάτα που είναι ακόμα μισογεμάτα πρέπει να μεταφέρονται με προσοχή στην κουζίνα. Οι πιατέλες αφήνονται στο πάσσο ενώ τα άδεια πιάτα, τα κουτάλια και τα μαχαιροπήρουνα μεταφέρονται στη λάντζα. Θα πρέπει να συγκεντρώνονται σε μια μαριά τα μαχαίρια και σε άλλη τα υπόλοιπα ασπρικά, στις δύο ξύλινες κασσάτινες που υπάρχουν γι' αυτήν τη δουλειά. Θα πρέπει επίσης, η μεταχείρισή τους να γίνεται με μεγάλη προσοχή για να μην καταστρέφονται.

ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Το είδος του σερβιρίσματος ποικίλλει ανάλογα με την κατηγορία της επιχείρησης:

α) Πιάτο στο τραπέζι.

Στο μικρό εστιατόριο, ο/η σερβιτόρος/α αναποθέτει στο τραπέζι τη πιατέλα με το φαγητό συνοδευόμενο από ένα κουβέρ (μαχαίρι και πιρούνι) και αφήνει στους παλάτες τη φροντίδα να σερβιρισθούν οι ίδιοι. Ο τρόπος αυτός, λόγω της απλότητάς του, δεν επιφέρει καθυστερήσεις ή παραλείψεις. Ειδικότερα, τίποτα δεν εμποδίζει να προσκομίζονται τα πιάτα ζεστά ή να είναι τα τραπέζια πάντοτε εφοδιασμένα με ψωμί και ποτά. Όμως κάποια απρόβλεπτα δεν μπορούν να εξαλειφθούν:

η δυσκολία που δοκιμάζουν οι πελάτες να πιάνουν τις καυτές πιατέλες, ή αδαξιότητες που συμβαίνουν πολύ συχνά, για παράδειγμα, με την πτώση του κουβέρ μέσα στην σάλτσα.

Ορισμένα μικρά εστιατόρια με μεγάλη πελατεία απλοποιούν ακόμη περισσότερο το τρόπο αυτό σερβιρίσματος, καταργώντας τις πιατέλες με τα φαγητά. Τα πιάτα που προορίζονται για κάθε πελάτη ετοιμάζονται στην κουζίνα και ο σερβιτόρος αναλαμβάνει μόνο την διανομή τους μεταξύ των πελατών με πολλή ή λίγη δεξιοτεχνία. Βάβαια μια τέτοια οργάνωση αποτελεί ίσως την μόνη λύση για τα εστιατόρια αυτά. Αλλά είναι δύσκολο να θεωρηθεί ότι αποτελεί ένα πραγματικό εστιατοριακό "σερβίς".

β) Παρουσίαση του φαγητού (γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος).

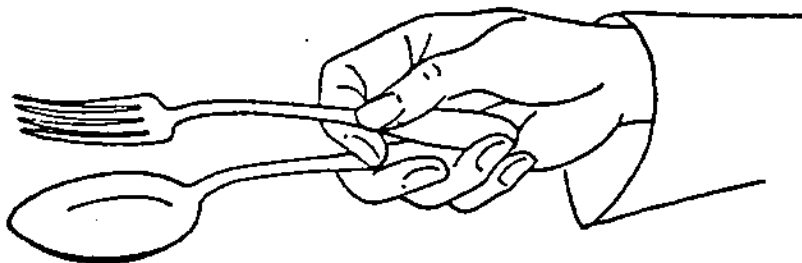
Αυτός ο τρόπος σερβιρίσματος είχε παλαιότερα καθιερωθεί στο σερβίρισμα "table d'hotel". Ο υπάλληλος στηρίζει την πιατέλα με το φαγητό με το αριστερό του χέρι, το οποίο προστατεύει από την ζέστη με την πατούσα σερβιρίσματος διπλωμένη πολλές φορές. Στο δεξί του χέρι μπορεί να φέρει μια σαλτσιέρα ή σαλατιέρα, αν όχι το κρατά πίσω από την πλάτη του. Έχοντας τα πόδια ενωμένα και το στήθος σπυρό, ελαφρώς γερμένο προς τα εμπρός, παρουσιάζει το φαγητό από την αριστερή πλευρά κάθε συνδαιτημόνα, ο οποίος σερβίρεται μόνος του.

Αυτός ο τρόπος σερβιρίσματος έχει πρακτικά καταργηθεί και στο εστιατόριο ως μεμονωμένη επιχείρηση, αλλά και στο εστιατόριο του ξενοδοχείου. Όμως, χρησιμοποιείται ακόμα για το σερβίρισμα στις δεξιώσεις (banquets) σε ορισμένες επιχειρήσεις, για τον λόγο ότι δεν απαιτεί εκ μέρους του προσωπικού μεγάλη επαγγελματική εξειδίκευση. Όμως είναι αργός. Γι' αυτό είναι συνάτο, και στις δεξιώσεις, να αντικαθίσταται από τον αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος, όποτε είναι δυνατό.

γ) Άμεσο σερβίρισμα (αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος).

Το φαγητό παρουσιάζεται όπως στην προηγούμενη περίπτωση, από τα αριστερά, αλλά ο υπάλληλος σερβίρει άμεσα τον πελάτη παίρνοντας από την πιατέλα, με το κουτάλι και το πιρούνι σερβιρίσματος, μια μερίδα φαγητού που τοποθετεί στο πιάτο του πελάτη.

Ο τρόπος αυτός είναι πιο γρήγορος από τον προηγούμενο, αλλά δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί, παρά μόνο από προσωπικό που έχει ειδικευτεί στο συγκεκριμένο επάγγελμα (της εστιατοριακής τέχνης).



Άμεσος τρόπος σερβιρίσματος (Αγγλικός τρόπος)

Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή σε ορισμένα σημεία:

Πρέπει ο υπάλληλος να πλησιάζει τον πελάτη και να γαίρει προς τον ώμο του χωρίς όμως να τον αγγίζει έστω και λίγο.

Από την άλλη μεριά, όταν σερβίρονται κρέατα ή ψάρια γαρνιρισμένα πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου και οι γαρνιτούρες στην μια και την άλλη πλευρά.

Η σάλτσα που συνοδεύει ορισμένα φαγητά δεν σερβίρεται πάντα με τον ίδιο τρόπο. Πρέπει να χυθεί επάνω στα τηγανιτά ή σωτά κρέατα και στα ψάρια "μενιέρ" ή "ναππέ". Αντίθετα, στα κρέα ψάρια που συνοδεύονται με σάλτσα μαγιονέζα ή "ταρτάρ", και στα ψάρια πικιά που συνοδεύονται με σάλτσα "ελλανταίζ" ή σαντιγύ, η σάλτσα πρέπει να χύνεται στο πλάι.

Για να μην λερωθεί το τραπεζομάντηλο ή η άκρη του πιάτου του πελάτη, πρέπει να σκουπίζεται το κουτάλι σερβιρίσματος στην άκρη της πιατέλας.

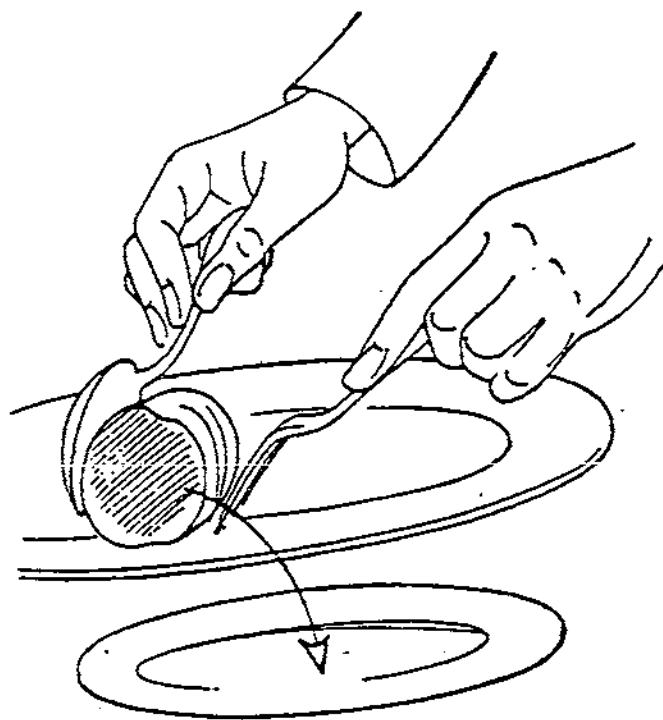
Ετον άμεσο τρόπο σερβιρίσματος, τα κρέατα τεμαχίζονται σε ψέτες και τα πουλερικά κοβονται σε κομμάτια, στην κουζίνα. Όμως, τα ψάρια κομμάτια πριν τεμαχισθούν, μπορούν να αποταλέσουν το αντικείμενο μιας επίδειξης δεξιοτεχνίας, εν όψει μιας παρουσιάσεως των μεθόδων τεμαχισμού (désoupage) στο τραπέζι των πελατών. Το ίδιο συμβαίνει και για τα μεγάλα ψάρια, αν και τεμαχίζονται πολλές φορές στην κουζίνα ή στην σκευοθήκη.

Αν, έχοντας σερβιρισθεί όλοι οι συνδαι-
τήμονες, η πιατέλα δεν έχει αδειάσει, αφήνεται στο τραπέζι ή καλύτερα στο κινητό τραπέζι (guerriidon), κοντά στο τραπέζι. Στα επόμενα λεπτά, θα επιχειρηθεί ένα νέο σερβίρισμα των πελατών, με επιμονή αρκετά υποχωρητική.

5) Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος με κινητό τραπέζι (guerriidon)

Η πιατέλα με το φαγητό σκεπασμένη και ο σωρός των πιάτων και κουβέρ τοποθετούνται σε μια ελεύθερη γωνιά στο τραπέζι του πελάτη, ή καλύτερα σε ένα γκαρνιτόν κοντά σ' αυτό. Μετά ξεσκεπάζεται το πιάτο και, αν το κομμάτι του κρέατος ή του ψαριού που περιέχει απαιτούν τεμάχισμα ή προστομασία, θα γίνει, αφού πρώτα επιδειχθεί

ολόκληρο στον πελάτη. Η πιατέλα τοποθετείται έπειτα στο "γκερντόν" είτε πάνω στο αναποδο-γυρισμένο καπάκι, είτε σε ένα ρεσώ και θα κοπούν σε μερίδες τα φαγητά ή θα γίνει η προετοιμασία που απαιτείται. Αυτή η εργασία πρέπει να γίνει παρουσία των πελατών στους οποίους ο τραπεζοκόμος δεν πρέπει να σταματήσει να ανταποκρίνεται. Τα κομμάτια τοποθετούνται στην πιατέλα. Στη συνέχεια ο τραπεζοκόμος γεμίζει τα πιάτα. Μόλις τελειώσει τοποθετεί κάθε πιάτο μπροστά στον κάθε πελάτη περνώντας το με το δεξί του χέρι από την δεξιά πλευρά του. Είναι σημαντικό να δουλεύει γρήγορα ώστε τα φαγητά να σερβίρονται ζεστά και με μεγάλη προσοχή και άνεση για τον τεμαχισμό τους. Λαχανικά ή κρέας τεμαχισμένα σε κομμάτια πριν από το ψήσιμο σερβίρονται χωρίς προηγούμενη παρουσίαση, εκτός κι αν αποτελούν το αντικείμενο μιας ιδιαίτερα προσεγγισμένης επίδειξης δεξιοτεχνίας).



Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος με γκερντόν

Πρέπει να δοθεί η ίδια προσοχή, όπως και στον άμεσο τρόπο σερβιρίσματος, όσον αφορά στα κρέατα και ψάρια με γαρνιτούρα και στις σάλτσες.

Η πιατέλα με το υπόλοιπο φαγητό παραμένει στο γκαρνιτόν (συχνά πάνω σε ρεσώ). Όταν ο τραπεζοκόμος σερβίρει για δεύτερη φορά, σερβίρει κατά τον άμεσο τρόπο.

Ο τρόπος αυτός σερβιρίσματος είναι ο πιο ολοκληρωμένος και προσεγμένος γιατί ο υπάλληλος διαθέτει, για την πραγματοποίησή του, πλήρη ελευθερία στις κινήσεις του. Αναλαμβάνει την φροντίδα της παρουσίας που του απαιτεί να αναδείξει στα μάτια των πελατών το αποτέλεσμα των, συχνά κοπιαστικών και εκτεταμένων σε χρόνο, προσπάθειών της κουζίνας. Πουλαρικά, ολόκληρα κομμάτια ζών, ψάρια, θαλασσινά, "Ζατμπριάν" κλπ., όχι μόνο επιδεικνύονται στον πελάτη, αλλά τσαχίζονται μπροστά του με την μέγιστη επίδειξη ικανότητας και γούστου.

Τέλος, ο τρόπος αυτός σερβιρίσματος παρουσιάζει το πλεονέκτημα ότι δεν ενοχλεί τον πελάτη, δεν διακόπτεται μια συζήτηση για παράδειγμα, όπως γίνεται στον άμεσο τρόπο σερβιρίσματος. Όμως απαιτεί μεγαλύτερο αριθμό προσωπικού και μάλιστα, αποτελούμενο από υπαλλήλους προικισμένους με υψηλή επαγγελματική συνείδηση και με άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς της εστιατοριακής τέχνης.

"ΝΤΕΜΠΑΡΑΣΑΣ" ΤΩΝ ΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μετά από κάθε πιάτο, τα χρησιμοποιημένα πιάτα και κουβέρ πρέπει να αντικαθίστανται από τα ανάλογα πιάτα και κουβέρ για τα επόμενα φαγητά.

Η αλλαγή πιάτου και κουβέρ δεν μπορεί να γίνει αν δεν έχουν σταματήσει όλοι οι συνδαιτητές στο ίδιο τραπέζι να τρώνε.

Σε περίπτωση που κάποιος από τους πελάτες δεν επιθυμεί να τελειώσει όλο το φαγητό που

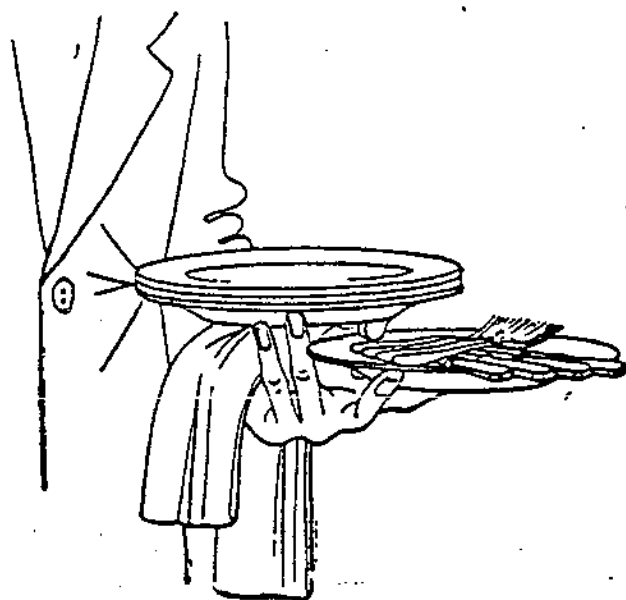
σαρβιρίσθηκε στο πιάτο του, το δείχνει κατά τον ακόλουθο τρόπο:

- Για τις σούπες, αφήνει το κουτάλι αναποδογυρισμένο μέσα στο πιάτο του.

- Για τα άλλα φαγητά, τοποθετεί δίπλα-δίπλα στο πιάτο του, το μαχαίρι και το πιρούνι του.

Ο τραπεζοκόμος πρέπει να απαλλάσσει τους πελάτες από τα άχρηστα κουβέρ, πιάτα κ.λ.π., πάντα από την δεξιά πλευρά τους ακολουθώντας την εξής διαδικασία:

1) Με το δεξί χέρι, συγκεντρώνει σε μια μεριά μέσα στο πιάτο του πελάτη το πιρούνι και το μαχαίρι του. Εγκλίνει το πιάτο και το περνάει στο αριστερό του χέρι, πίσω από την πλάτη του πελάτη, κρατώντας το με τον αντίχειρα και τα δύο πρώτα δάκτυλα. Επρώχνει κάτω από το πιρούνι το μαχαίρι (απο την κοψτερή μεριά).

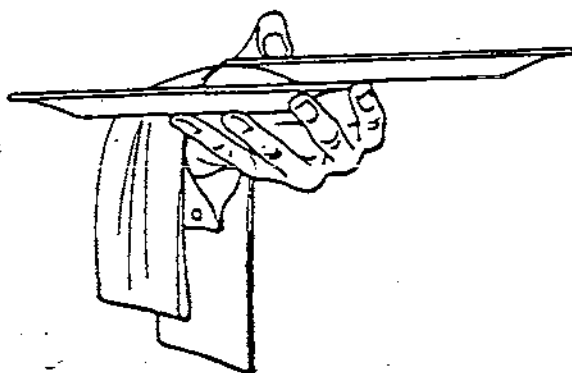


Debarraçage των τραπεζιών των πελατών

2) Επκάνει ομοίως το πιάτο του δεύτερου συνδαιτήμονα και το τοποθετεί επάνω στον αντίχειρα και στα δύο τελευταία δάκτυλα του αριστερού χεριού, που συγκρατεί έτσι τα δύο πιάτα. Σπρώχνει με την βοήθεια του μαχαιροπίρουνου, τα υπολλείματα που πιθανώς υπάρχουν στο δεύτερο πιάτο, στο πρώτο πιάτο και τοποθετεί επίσης σε αυτό, το πιρούνι και μετά το μαχαίρι με το κοφτερό μέρος του κάτω από το πιρούνι.

3) Συνεχίζει κατ' αυτό τον τρόπο για όλους τους συνδαιτήμονες του ίδιου τραπέζιού. Τα πιάτα που αποσύρονται διαδοχικά σχηματίζουν σωρό πάνω στο δεύτερο πιάτο, ενώ στο πρώτο συγκεντρώνονται όλα τα υπολλείματα φαγητών και τα μαχαιροπίρουνα.

Η εργασία του "ντεμπαρσάζ" πρέπει να γίνεται πίσω από την πλάτη του πελάτη, ο οποίος δεν πρέπει να βλέπει τον πρόχειρο καθαρισμό που γίνεται στα πιάτα. Ποτέ δεν πρέπει να ξεστρώνεται παραπάνω από ένα τραπέζι κάθε φορά. Τα βρώμικα πιάτα τοποθετούνται στην σκευοθήκη πριν αρχίσει η διαδικασία ξεστρώματος άλλου τραπέζιού. Τα ποτήρια αφήνονται στο τραπέζι σε κάθε αλλαγή κρασιού. Αποσύρονται μόνο την στιγμή που πρέπει να σερβιρισθεί ο καφές ή βέβαια, όταν αναχωρήσει ο πελάτης.



Debarrassage των τραπέζιών των πελατών
(άλλη διαδικασία)

ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΣΗ ΝΕΟΥ ΚΟΥΒΕΡ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΠΙΑΤΟ

1) Ο τραπεζοκόμος, σ' ένα μεγάλο πιάτο που φέρει μια πετσέτα σεβριόματος κανονικά διπλωμένη, τοποθετεί τόσα κουβέρ όσους είναι οι παλάτες του συγκεκριμένου τραπεζιού: πρώτα τα πιρούνια και μετά τα μαχαίρια με το κουφτερό μέρος τους κάτω από τα πιρούνια. Τα κουβέρ αυτά υπάρχουν στις θήκες της σκευοθήκης.

2) Διαθέτει από ένα κουβέρ σε κάθε παλάτη, απωφεύγοντας να περάσει το χέρι του μπροστά του: δεξιά το μαχαίρι, αριστερά το πιρούνι. Αφήνει ένα διάστημα μεταξύ τους αρκετό για να χωρέσει το πιάτο.

Αν το κουβέρ για το επιδορπιο έχει τοποθετηθεί μπροστά από το πιάτο του παλάτη κατά το αρχικό στρώσιμο (mise en place) του τραπεζιού, ο τραπεζοκόμος πρέπει την στιγμή πριν σεβριόσθαι, να τα τοποθετήσει, το κουτάλι δεξιά, το πιρούνι αριστερά, αφήνοντας πάλι το ανάλογο διάστημα για να χωρέσει το πιάτο επιδορπίου.

3) Φέρνει στην σκευοθήκη του τόσα πιάτα όσους είναι και οι παλάτες του τραπεζιού και τοποθετεί ένα μπροστά σε κάθε παλάτη, περνώντας το με το δεξί χέρι από την δεξιά πλευρά.

Παρ'όλα αυτά, όπως είδαμε, στον αγγλικό τρόπο σεβριόματος με γκαριντόν, τα πιάτα προσκομίζονται σε σωρό επάνω σε αυτό και σεβίρονται πριν τοποθετηθούν μπροστά στους παλάτες.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΒΡΙΣΜΑ

Η εμφάνιση όλων των υπαλλήλων πρέπει να είναι άμεμπτη όσον αφορά στην καθαριότητα του σώματος και στην καταλληλότητα και καθαριότητα της ενδυμασίας.

Κατά τις στιγμές ανάπαυλας ή στα πλαίσια μιας συζήτησης με παλάτη πρέπει ο υπάλληλος να

στέκεται ορθός σε σωστή στάση. Ποτέ δεν σπνρίζεται στο τραπέζι ή στην καρέκλα του πελάτη ή σε τοίχο.

Δεν απομακρύνεται από το πόστο του.

Εκτός από κάποιες χρήσιμες στο σερβίρισμα και σύντομες συνομιλίες δεν επιτρέπεται να υπάρχουν άλλες μεταξύ των υπαλλήλων.

Πρέπει πάντα να δίνει την εντύπωση της ενεργητικότητας.

Είναι ασυγχώρητο, ακόμα και κατά τις ώρες της πολλής δουλειάς, να παρνάει μπροστά από τους πελάτες ή να τους κλαίει τον δρόμο.

Αν ιδρώσει δεν σκουπίζει ποτέ το πρόσωπό του με την πετσέτα σερβιρίσματος. Δεν την βάζει ποτέ στον ώμο ή στην τσέπη του, ούτε κάτω από την μασχάλη του. Πρέπει να είναι τοποθετημένη στο αριστερό του χέρι πάνω στον καρπό, διπλωμένη με μεγάλη επιμέλεια κατά μήκος, ή να την κρατά σφιχτά ανάμεσα στο σώμα και το μπράτσο του (στο ύψος του αγκώνα).

Σε κάθε περίπτωση, να είναι πολύ ευγενικός και διακριτικός.

Να μην στέκεται χωρίς λόγο κοντά στα τραπέζια, να μην επιδιώκει να ακούει τις συζητήσεις των πελατών, να μην εκδηλώνει με οποιοδήποτε μέσο κανένα συναίσθημα (αδιαφορία, επιδοκιμασία, επίπληξη ή αποδοκιμασία) ακούγοντας μια συζήτηση μεταξύ των πελατών.

Να αποφύγει τις περιττές ομιλίες με τους πελάτες, και προπαντός, να μην πιάνει συζήτηση μαζί τους; να γίνεται απλά αγαπητός απαντώντας σωστά και έξυπνα στις ερωτήσεις τους.

Να προσπαθεί να θυμάται τις ιδιαίτερες προτιμήσεις των πελατών του, τόσο από γαστρονομικής άποψης όσο και από άποψης τεχνικής σερβιρίσματος.

Ένα σωστό και γρήγορο σερβίς εξαρτάται περισσότερο από την μεθοδική και με σκέψη εργασία, παρά από την εργασία "των ποδιών". Το καλύτερο σημείο εκκίνησης είναι μια λεπτομερής τραπεζοκόμηση.

Να μην πηγαινοέρχεται στην κουζίνα με άδεια χέρια για εξοικονόμηση χρόνου και κόπου.

Από την άλλη μεριά, να μην μεταφέρει πάρα πολλά σκεύη και αντικείμενα συγχρόνως. Είναι άχαρο αλλά και επικίνδυνο.

ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Αρχίζει το σερβίρισμα πάντα από τις κυρίες ή από το πιο ηλικιωμένο πρόσωπο.

Αν όμως ένα ζευγάρι έχει προσκεκλημένους στο τραπέζι του, ακόμα και νεαρότερους σε ηλικία, η κυρία θα σερβιρισθεί μετά από τις προσκεκλημένες κυρίες, και ο κύριος μετά από τους προσκεκλημένους κύριους.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

-Στην αρχή ενός γεύματος και πριν από καθενί άλλο, το ποτήρι νερού κάθε πελάτη θα πρέπει να είναι γεμάτο κατά το ήμισυ.

-Όλα τα ποτά (νερό, κρασιά, αναψυκτικά, λικέρ, καφέδες) σερβίρονται από δεξιά, με το δεξί χέρι.

-Για τα μικρά παιδιά, αντικαθιστάται το μεγάλο κουβέρ (κουτάλι, πιρούνι, μαχαίρι) από ένα κουβέρ επιδορπίου.

-Να αποφεύγεται ο δυσάρεστος θόρυβος που δημιουργείται από τη σύγκρουση των κουβέρ μεταξύ τους. Ένα καθαρό κουβέρ, που έπεσε κάτω, πρέπει να θαφρείται βρώμικο και κατά συνήθεια, να αντικαθιστάται αμέσως.

-Να μην γεμίζονται υπερβολικά τα πιάτα των πελατών με φαγητά.

-Το μονόγραμμο των πιάτων που σερβίρονται γεμάτα και των ποτηριών που τοποθετούνται στο

τραπέζι κατά τη διάρκεια του γεύματος πρέπει να είναι προσανατολισμένο προς το πρόσωπο του πελάτη.

-Στον βαθμό που είναι δυνατό, να συμπίπτει το σερβίρισμα του νέου πιάτου με το τέλος του προηγούμενου ώστε να μην περιμένει πολύ ο πελάτης. Είναι εύλογο ότι θα πρέπει να έχει ζητηθεί από την κουζίνα στον κατάλληλο χρόνο.

-Γενικά, όλα τα ζεστά φαγητά πρέπει να σερβίρονται σε ζεστά πιάτα και όλα τα κρύα φαγητά σε κρύα πιάτα. Εξαιρέση αποτελούν ορισμένα ζεστά φαγητά που σερβίρονται σε κρύα πιάτα: ομελέττες "σουπριίζ", σουπλέ Νορβηγίας.

-Να ξεσκεπάζεται το σκεύος με τα φαγητά πάντοτε παρουσία του πελάτη. (Οι πιατέλες είναι σκεπασμένες με την "καμπάνα", οι σαλατιέρες με ένα καπάκι).

-Ξεσκεπάζοντας τις σουπιέρες, σαλατιέρες, κοκκοτιέρες, πρέπει να τοποθετηθούν τα καπάκια τους ανάποδα ώστε η υγραή ή λαρωμένη πλευρά τους να μην λερώσει το τραπεζομάντηλο.

-Ένα φαγητό πρέπει να παρουσιάζεται στον πελάτη πριν τεμαχιστεί σε ψάτες ή κομμάτια. Η παρουσίαση γίνεται από δεξιά.

-Δεν γίνεται ποτέ τεμαχισμός σε απύργυρη πιατέλα γιατί οι γραμμές που θα χαραχτούν στο μέταλλο από το μαχαίρι δεν θα σβήσουν ποτέ πια. Να χρησιμοποιείται πάντα ένα πιάτο ή μια σανίδα κοπής.

-Να μην αφήνονται σκεύη σε ελεύθερο τραπέ-ζι μπορεί από την μια στιγμή στην άλλη να ζητηθεί από πελάτη.

-Να μην διακινδυνεύεται η καθαρότητα ενός τραπεζομάντηλου, στρωμένου προ λίγης ώρας, τοποθετώντας σε αυτό αντικείμενα που μπορεί να αφήσουν λεκέδες ή αποτυπώματα.

-Να προσφέρεται το συμπλήρωμα του ψωμιού σε ένα πιάτο σκεπασμένο με μια πετσέτα ή σε πανέρι ψωμιού. Ποτέ να μην αγγίζεται με τα χέρια. Αυτή η πρωτοβουλία να λαμβάνεται χωρίς να ζητηθεί από τον πελάτη. Αν το σερβίρισμα είναι ιδιαίτερα προσεγμένο, το ψωμί σερβίρεται άμεσα σε κάθε πελάτη, αναλόγως με τις επιθυμίες του, και τοποθετείται, μέσω του κουβέρ σερβιρίσματος,

αριστερά, είτε στο πιάτο ψωμιού, είτε πάνω στο τραπεζομάντηλο.

-Το σερβίρισμα κόκκινων κρασιών προϋποθέτει την προσφορά μουστάρδας. Οι μουσταρδιάρδες, πολλές φορές, αφήνονται απλώς στο τραπέζι. Αν ο υπάλληλος σερβίρει ο ίδιος την μουστάρδα, προσέχει να αφήσει στο πιάτο του παλάτι την κατάλληλη ποσότητα.

-Όταν σερβίρονται πουλιά τσίχλες ή ορτύκια, συνιστάται να δίνεται για κουβέρ μαχαίρι και πιρούνι επιδορπίου.

-Το πιάτο για την σαλάτα τοποθετείται στα αριστερά του παλάτι, συνοδευόμενο συχνά από πιρούνι επιδορπίου. Αν αριστερά βρίσκεται το πιάτο ψωμιού τότε, τοποθετείται το πιάτο σαλάτας δεξιά.

-Πριν από το σερβίρισμα γλυκισμάτων ή φρούτων, να μην παραλείπεται να αποσύρονται από το τραπέζι σκεύη ή αντικείμενα όπως: ψωμί, άχρηστα κουβέρ, "melanges" (αλατιάρες, πιπεριάρες, εδωοντογλυφίδες, κλπ.), βρώμικα ποτήρια κ.ά. Μετά, με την πασέτα σερβιρίσματος διπλωμένη πολλές φορές, να σκουπίζονται τα ψίχουλα ψωμιού που πιθανώς υπάρχουν στο τραπεζομάντηλο και να μαζεθούν σε ένα ρηχό πιάτο καλυμμένο με μια πασέτα, προσέχοντας να μην διασκορπιστούν στις καρέκλες.

-Να μην σερβίρεται κρέμα γλασέ χωρίς μπισκότα.

-Σε ορισμένα φαγητά είναι αναποφεύκτη η χρησιμοποίηση των δακτύλων (στρεΐδια, μύδια, καραβίδες, αστακός, σπαράγγια κ.λ.π.). Πρέπει λοιπόν, να υπάρχει στο τραπέζι ένα μπάλ για το πλύσιμο των δακτύλων, finger-bowl (φίνγκερ-μπωλ) όπως λέγεται, δίπλα στην πασέτα κάθε παλάτι. Το μπάλ αυτό είναι από πριν γεμάτο με νερό χλιαρό και περιέχει επίσης, μια ψέτα λεμόνι. Θα αφαιρεθεί από το τραπέζι την ίδια στιγμή με τα πιάτα και τα κουβέρ κατά τον καθαρισμό του τραπεζιού για το επόμενο πιάτο. Στο τέλος κάθε γεύματος που περιλαμβάνει σερβίρισμα φρούτων, θα πρέπει επίσης να τραπεζοκομηθεί και το φίνγκερ-μπωλ.

ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Οι ιδιαιτερότητες του σερβιρισματος που παρατίθενται αμέσως παρακάτω έχουν σκοπό να προκαλέσουν στον πελάτη μια διπλή ικανοποίηση:

i) Να τον απαλλάξουν από κάθε καταβολή προσπάθειας, έστω και μηδαμινής, κατά την διάρκεια του γεύματος, μέσω μιας ξεχωριστής περιποίησης που οφείλεται στην αναζήτηση της λεπτομέρειας στο σερβίρισμα.

ii) Να τον προκαλέσουν, με την παρουσίαση των φαγητών ή την παράτωση μπροστά του της προετοιμασίας τους, αυτήν τη χαρά στο πρόσωπο που διεγείρει την όρεξη και αυξάνει τις απολαύσεις στο τραπέζι.

Μεγάλος αριθμός αυτών των ιδιαιτεροτήτων στο σερβίρισμα αποτελούν εκπαιδεύσεις μη ερασιμόσυμα ευχαρώς παρά σε επιχειρήσεις πρώτης κατηγορίας:

Σερβίρισμα Σούπας:

Μαζεύονται τα ρηχά πιάτα που υπάρχουν μπροστά στους πελάτες. Σε κάθε ένα από αυτά τοποθετείται το πιάτο σούπας το οποίο γεμίζεται πάνω στη σκευοθήκη ή στο γκαριντόν και τοποθετούνται και τα δύο ξανά μπροστά από κάθε πελάτη. Είναι ο μόνος τρόπος για να μην διακινδυνεύσει ο υπάλληλος να ακουμπήσει τον αντίχειρά του μέσα στην σούπα. Δεν πρέπει να γεμίσει παρά μόνο το βαθύ μέρος του πιάτου.

Σε λίγη ώρα αρμόζει να προσφέρει πάλι σούπα. Τα πιάτα σερβίρονται στο γκαριντόν, ή παίρνει την σουπιέρα και σεβίρει κάθε πελάτη κατά τον άμεσο τρόπο. Αποκαλύγοντας όμως, στην δεύτερη αυτή περίπτωση, τον σχηματισμό στο κάτω μέρος της κουτάλας σταγόνων ζωμού, οι οποίες αν στάξουν θα λερώσουν το τραπεζομάντιλο ή τα ρούχα του πελάτη. Γι'αυτό, βουτάει την κουτάλα μέσα στην σούπα από την άκρη ώστε να αποφύγει το κάθλασμα του υγρού και την αποσύρει μισογεμάτη.

Μετά ξαναφέρνει σε επαφή τον πάτο της κουτάλας με την επιφάνεια της σούπας: η επίφοβη σταγόνα δεν θα σχηματιστεί πλέον. Είναι λοιπόν άχρηστο να σκουπίσει τον πάτο της κουτάλας στην άκρη της σουπιέρας.

Κάποιοι, πλούσιοι κονσομέ και κάποιες κρέμες σερβίρονται γενικά, σε φλυτζάνι (διπλό κονσομέ "μαντριλέν" με πορτό ή με μυαλό, χαλυνό-σουπα, κρέμα "ζερμινύ" κλπ.). Χρησιμοποιείται το φλυτζάνι του τραγιού εφόσον το μέγεθός του δεν είναι υπερβολικά μεγάλο.

Αποσύρουμε παρουσία του παλάτη το μεγάλο ρηχό πιάτο που υπάρχει μπροστά του. Τοποθετούμε το φλυτζάνι του κονσομέ στο πιατάκι του και στη συνέχεια σε πιάτο επιδορπίου. Συνοδεύεται από ένα κουτάλι επιδορπίου.

Οι "μαντριλέν" (madrilene) και οι διπλοί κονσομέ με πορτό συνοδεύονται μερικές φορές από "παγιέτας" παρμεζάνας (είδος "κριτσίνι" με βάση το τυρί). Ο τραπεζοκόμος τα σερβίρει σε κάθε παλάτη κατά τον άμεσο τρόπο σερβιρίσματος, τοποθετώντας μερικά σε πιάτο επιδορπίου δίπλα στο φλυτζάνι.

Ορεκτικά:

Το σερβίρισμα πλούσιων ορεκτικών συνιστάται να αρχίζει με την παρουσίαση των αλλαντικών, σαλατών, αυγών, ζαλέ κρεάτων-ψαριών, και να τελειώνει με την παρουσίαση των ψαριών (τόνος, σαρδέλλες κλπ).

Στραίδια:

Το σερβίρισμα των στραιδιών γίνεται συχνά μέσα σε ρηχά πιάτα στα οποία έχουν τοποθετηθεί έξι (6) κυψέλες; μέσα σ'αυτές τα κοχύλια αποκτούν μεγαλύτερη σταθερότητα. Αν δεν υπάρχει το ειδικό αυτό αντικείμενο μπορούν να χρησιμοποιηθούν βαθιά πιάτα τα οποία γαρνίζονται με τριμμένο πάγο.

Τραπεζοκομαίται δεξιά του πιάτου, ένα πιρούνι στραιδιών; αριστερά, το πιάτο ψωμιού. Επίσης, την ίδια στιγμή, τοποθετούνται στο τραπέζι τάρταρα λεμονιού (κόβεται το λεμόνι μια φορά κατά μήκος και μια φορά κατά πλάτος), ένα πιάτο οβάλ ορεκτικών γαρνιρισμένο με κοχύλια βουτήρου, σάλτσα από ξύδι και σκόρδο, ποικίλλες ψάτες ψωμιού βουτηρωμένες. Στο τέλος του σαρβιρίσματος, τοποθετείται στα δεξιά κάθε πελάτη ένα μπώλ δακτύλων γεμάτο κατά το ένα- τρίτο με χλιαρό νερό και στο οποίο προστίθεται μερικές φορές μια ψάτα λεμόνι.

Χαβιάρι:

Μόνο το αυθεντικό χαβιάρι (φτιαγμένο από αυγά οξύρρυγχου) μπορεί να πουληθεί κάτω από την ονομασία "χαβιάρι". Οι ποιότητες, αρχίζοντας την αναφορά από την ανώτερη προς την κατώτερη, είναι οι παρακάτω:

- χαβιάρι φρέσκο, του οποίου οι κόκκοι, σχετικά χονδροί, έχουν ένα χρώμα γκρι-μολυβί,
- χαβιάρι φρέσκο, με πιο μικρούς κόκκους,
- χαβιάρι πολύς, του οποίου οι κόκκοι που έχουν συχνά συντριβεί, έχουν ένα χρώμα πιο βαθύ,

Ο χρωματισμός του χαβιαριού επιτρέπεται, εφ' όσον αναφέρεται στην συσκευασία με την οποία διατίθεται για κατανάλωση.

Τα παρόμοια με το χαβιάρι προϊόντα δεν μπορούν να ονομάζονται παρά "υποκατάστατα χαβιαριού": αυγά "Λουπη" (χρώμα γκρι-μολυβί), αυγά βακαλάου (μικρά, χρώμα κόκκινο), αυγά σολωμού (πιο χονδρά, χρώμα κόκκινο) κλπ.

Η τραπεζοκόμηση για το σαρβίρισμα περιλαμβάνει: μαχαίρι και πιρούνι επιδορπίου και πιάτο ψωμιού, μύλο για το λευκό πιπέρι πάνω στο τραπέζι, τάρταρα λεμονιού σε πιάτο, πιάτο οβάλ με βούτυρο.

Το κουτί με το χαβιάρι τοποθετείται στο τραπέζι πάνω σε ένα πιάτο ή μια σαλατιέρα γαρνιρισμένη μ' ένα στρώμα από κομμάτια πάγου.

Κάποιες πλούσιες παρουσιάσεις περιλαμβάνουν ένα μεγάλο κομμάτι πάγου το οποίο έχει σκαλιστεί πολύ καλλιτεχνικά με την σμίλη ή με πυρωμένο σίδηρο και συγκρατεί το κουτί με το χαβιάρι.

Οι μαρίδες σερβίρονται με κουτάλι επιδορπίου καλά γεμάτο, σε κρύο πιάτο επιδορπίου και συνοδεύονται από καψαλισμένες ψέτες ψωμιού με μαλακή ψίχα και οι οποίες στοιμάζονται σύμφωνα με τις επιθυμίες του πελάτη. Αυτές σερβίρονται μέσα σε μια πετσέτα πάνω σε πιάτο, πάνω στο τραπέζι ή στο γκαρνιτόν.

Το χαβιάρι συνοδεύεται μερικές φορές από βότκα που σερβίρεται, είτε σε ένα μπουκάλι συνήθους σχήματος με ποτήρια του πορτό ή του λικέρ, είτε σε μικρά ατομικά μπουκάλια με μακρύ λαιμό περιτυλιγμένα με κομμάτια πάγου μέσα σε μια μικρή παγοθήκη. Στην δεύτερη αυτή περίπτωση, το σερβίρισμα δεν περιλαμβάνει πάντα ποτήρια, αν οι πελάτες επιθυμούν να τηρήσουν τον παλιό ρώσικο τρόπο που προτάζει να πίνεται η βότκα απ'ευθείας από το στόμιο του μπουκαλιού.

Ζαμπόν ψιό:

Το ψιό ζαμπόν παρουσιάζεται μερικές φορές πάνω σε μαρμαρίνο βάθρο. Οι ψέτες κόβονται παρουσία του πελάτη. Συχνά τα αποξηραμένα ή καπνιστά ζαμπόν ξεκοκκαλίζονται και κόβονται σε λεπτές ψέτες με τον ηλεκτρικό κόπτη.

Κοουδαλοί-Αγκινάρες-Σπαρόγγια-Μαλακόστρακα:

Τραπεζοκομαίται ένα μπάλ δακτύλων με χλιαρό νερό και μια ψέτα λεμονιού.

Ψάρια:

Τα μεγάλα κομμάτια τεμαχίζονται κατά τρόπο που θα εξηγηθεί σε επόμενο κεφάλαιο.

Πριν από την παρουσίαση, το δέρμα της μπλά πέστρωσας μπορεί πολύ γρήγορα να αφαιρεθεί με το πιρούνι και το μαχαίρι ψαριού. Σαρβίρεται αμέσως η γαρνιτούρα: πατάτες "α λ'Ανγκλαίζ" και συνοδευτική σάλτσα. Σε ορισμένα εστιατόρια πρώτης κατηγορίας, η ολοκλήρωση της προετοιμασίας των ψαριών "μενιέρ" γίνεται παρουσία του πελάτη πάνω σε ρεσώ. Πρόκειται περισσότερο για δημιουργία εντύπωσης κατά την παρουσίαση γιατί η προετοιμασία τους έχει ήδη ολοκληρωθεί στην κουζίνα, έχει προστεθεί εκεί και το βούτυρο, ο μαϊντανός και το λαμόνι. Στο εστιατόριο προστίθενται στα σάλτσα μαρικά καχύλια βουτύρου ακόμα και χυμός μισού λαμονιού (πιέζοντας το ψαχνό του με τα δόντια του πιρουνιού). Μετά αρχίζει η διαδικασία του τεμαχισμού.

Λαυράκι Φλαμπά με μάραθο (σπεσιαλιτέ των εστιατορίων της μεσογειακής περιοχής): Τα λαυράκια πηνούνται στη σχάρα στη κουζίνα, κατά κανόνα πάνω σε κλαδιά αμπελιού, και τοποθετούνται σε μια πιατέλα στο κέντρο της οποίας έχει τοποθετηθεί ένα στρώμα από πολύ ξερά κλαριά μάραθου. Την στιγμή που μεταφέρονται στο εστιατόριο ανάβονται. Παίρνονται τα φιλέτα παρουσία του πελάτη και σαρβίρονται με την συνοδευτική σάλτσα (συνήθως, "σως ταρτάρ").

Τα λιθρίνια σχάρας με σάλτσα συκωτιού (ψημένα χωρίς να αδειαστούν οι κοιλίες τους) μεταφέρονται στο εστιατόριο σε μια επίπεδη πιατέλα. Με το πιρούνι και το κουτάλι ανοίγεται η κοιλιά κάθε ψαριού και εκκενώνεται. Το συκώτι και τα εντόσθια συγκεντρώνονται σε ένα μικρό τηγάνι που τοποθετείται αμέσως σε ρεσώ. Προστίθεται βούτυρο, αλάτι, πιπέρι. Συνθλίβονται με το πιρούνι. Προστίθεται χυμός λαμονιού και λίγη σάλτσα "Ανγκλαίζ". Αφαιρούνται τα κόκκαλα και τοποθετούνται αμέσως στα πιάτα που προορίζονται για τους πελάτες.

Αστακός και γαρίδες:

Το στέλισμα της πιατέλας γίνεται στην κουζίνα. Στο εστιατόριο, την ώρα του σαρβιρί-

σματος, απομένει να αφαιρεθούν τα πόδια, αν υπάρχουν, και να σπαστούν σε πολλά σημεία με την λαβίδα αστακού κατά τρόπο που το ψαχνό να βγαίνει χωρίς δυσκολία.

Σε ορισμένα εστιατόρια, οι αστακοί και οι γαρίδες σχάρας ανάβονται παρουσία των πελατών με κονιάκ, αρμανιάκ, ή ουίσκι.

Φουαγκρά:

Σαρβίρεται όπως το χαβιάρι, με καυλισμένες φέτες ψωμιού κατά παραγγελία, και με βούτυρο. Το φουαγκρά πρέπει να σαρβίρεται πολύ κρύο.

Συχνά παρουσιάζεται στο εστιατόριο μέσα σε μεγάλες τερίνες του ενός ή των δυο κιλών. Για το σαρβίρισμα, είναι απαραίτητη μια κανάτα με πολύ ζεστό νερό, μέσα στην οποία υπάρχουν ένα ή δύο κουτάλια επιδορπίου. Τα κουτάλια αυτά που χρησιμοποιούνται διαδοχικά διαισθύνουν εύκολα στη μάζα του φουαγκρά, επιτρέποντας έτσι την εξαγωγή απ'αυτήν όσων μαριδων χρειασθούν.

Το φουαγκρά που παρουσιάζεται σε γκαλαντίνα πρέπει επίσης να σαρβίρεται πολύ κρύο. Κόβεται σε φέτες με ένα μαχαίρι, του οποίου η λάμα έχει προηγουμένως υγρανθεί σε πολύ ζεστό νερό.

Σπαγγέτι:

Μπορούν επίσης να προετοιμαστούν παρουσία του πελάτη. Στέλνονται από την κουζίνα σε μια σαλατιέρα, βρασμένα απλά σε αλατισμένο νερό και συνοδευόμενα από ένα πιάτο εβάλ με βούτυρο, ένα πιάτο με παρμεζάνα τριμμένη και με μια σαλατιέρα με τριμμένες "κονκασσέ" (για προετοιμασία "α λα ναπολιτέν"), ή μια σαλατιέρα με σάλτσα "μπολοναίζ".

Τα σπαγγέτι τοποθετούνται σε ρασώ. Προστίθεται το φρέσκο βούτυρο, αλάτι, πιπέρι, η συνοδευτική σάλτσα και η παρμεζάνα.

"Ποιμέρ" (Αρακάς και Φασόλια πράσινα):

Ο αρακάς και τα φασόλια πράσινα, που σαρβίρονται πάντα στην αρχή της εποχής τους, μπορούν να τελειοποιηθούν στο εστιατόριο όπως και τα σπαγγέτι. Στέλνονται από την κουζίνα βρασμένα και τοποθετούνται σε ρεσώ. Προστίθεται βούτυρο φρέσκο, αλάτι, πιπέρι, και σιτάρονται.

Σπαράγγια:

Σαρβίρονται στο πιάτο κατά τρόπο που να είναι μπροστά στο δεξί χέρι του πελάτη. Η σάλτσα πρέπει να χυθεί δίπλα και όχι πάνω σε αυτά.

Αγκινάρες "βινγκρέτ":

Ευκρατούμε την αγκινάρα με την βοήθεια ενός μεγάλου πιρουνιού. Ταυτόχρονα, με ένα κουτάλι του καφέ, απομακρύνουμε τις κορυφές των φύλλων για να διαλυθούμε μέχρι το ψαχνό της και να αφαιρέσουμε τον "σανό" της. Στο κενό που σχηματίζεται χύνουμε την σάλτσα βινγκρέτ που εμποτίζει την βάση όλων των φύλλων. Τοποθετούμε ένα μπουά δακτύλων σε κάθε πελάτη.

Σατυμπριάν:

Τοποθετούμε το Σατυμπριάν σε ένα πιάτο. Το τεμαχίζουμε συγκρατώντας το με το πιρουνι που υπάρχει στην πιατέλα, προσέχοντας να μην το τσιμπήσουμε πολύ βαθιά για να μην ξεχυθεί ο χυμός του. Κόβουμε τις δύο άκρες οι οποίες δεν σαρβίρονται, και τεμαχίζουμε σε φέτες. Μόνο οι φέτες τοποθετούνται στην πιατέλα. Κόβουμε τις δυο άκρες σε μικρά κομμάτια και τις πιάζουμε δυνατά μέσω ενός δεύτερου ζεστού ερμού πιάτου. Ευκωντρώνουμε τον χυμό στην πιατέλα και τον σαρβίρουμε στους πελάτες, δίπλα στο κρέας.

Μπριζόλα Κόντρα της ώρας:

Στο σερβίρισμα "α λα κάρτ", η κουζίνα ή το "γκριλ-ρούμ", στείλουν απ'ευθείας την μπριζόλα σε ένα ζεστό επίπεδο πιάτο που προορίζεται για τον πελάτη, σκαπάζοντάς το με ένα άλλο ζεστό πιάτο για την μεταφορά του στο εστιατόριο.

Μπεκάτσες Φλάμπι:

Οι μπεκάτσες στέλνονται από την κουζίνα ψητές, χωρίς να έχουν εκκενωθεί οι κοιλίες τους, μέσα σε μεταλλική κοκκοτιέρα, όπου κάθε μια από αυτές έχει τοποθετηθεί πάνω σε ένα "καναπέ" (καψαλισμένο ψωμί, μόνο ψίχα). Ο χυμός στέλνεται χωριστά μέσα σε σαλτσιέρα.

Τοποθετούμε την κοκκοτιέρα σε ρεσώ. Κόβουμε μία-μία τις μπεκάτσες σε κομμάτια, τα οποία τοποθετούμε σε μια δεύτερη κοκκοτιέρα, επίσης πάνω σε ρεσώ, ενώ στην πρώτη συγκεντρώνουμε τα εντόςθια. Ξαναστέλνεται η πρώτη κοκκοτιέρα στην κουζίνα για να ολοκληρωθεί η στοίμασία των εντόςθιων: πολτοποιούνται με ένα πιρούνι μαζί με βούτυρο και σαμπάνια. Ο πουράς αυτός στρώνεται πάνω στα καναπέ, που ξαναστέλνονται έτσι στο εστιατόριο μαζί με το περίσσειμα του πουρά.

Κατά την διάρκεια της στοίμασίας αυτής των εντόςθιων στην κουζίνα, έχουμε ανάψει με κωνιάκ στο εστιατόριο τα κομμάτια της μπεκάτσας στην δεύτερη κοκκοτιέρα, και σπτάρει με μαρικό κοχύλια βουτύρου. Προσθέτουμε λίγο κόκκινο πιπέρι και λίγο λεμόνι και το υπόλοιπο του πουρά εντόςθιων. Σερβίρουμε σε κάθε πελάτη ένα καναπέ στο οποίο έχουμε τοποθετήσει ένα κομμάτι μπεκάτσας. Βρέχουμε με λίγο χυμό.

Πουάροικιά: (το τεμάχισμά τους θα εξηγηθεί σε επόμενο κεφάλαιο)

Κατά το σερβίρισμα, προσφέρουμε στις κυρίες πάντα την ψταρούγα ή το άσπρο μέρος.

Για πουλερικά με ρύζι σάλτσα "σουπρέμ" ή πουλερικά "ιβουάρ" σερβίρουμε, κατά κανόνα, δύο ή τρεις κουταλιές ρύζι και πάνω σ' αυτό τοποθετούμε το κομμάτι αρσενικής του παλάτι. Καλύπτουμε το σύνολο με άφθονη ποσότητα από τη συνοδευτική σάλτσα.

Πάπια "α λα πρέσ":

Η πάπια πρέπει να έχει θανατωθεί με πνιγμό και όχι με σφαγή. Ψήνεται για λίγο στο φούρνο. Μόλις σταλεί από την κουζίνα την παρουσιάζουμε στους παλάτες. Κόβουμε τα μπούτια και τα στέλνουμε πάλι στην κουζίνα όπου θα αλειφθούν με μουστάρδα και θα ζαναψηθούν (είναι πολύ αιματηρά). Συνεχίζουμε κόβοντας σε φέτες το άσπρο μέρος τις οποίες τοποθετούμε σε μια πιατέλα πάνω σε ρεσώ. Συνθλίβουμε το σκαλετό με την ειδική πρέσα. Συγκεντρώνουμε το αίμα σε ένα πιάτο. Προσθέτουμε κόκκινο κρασί καλής ποιότητας (μερικές φορές προστίθεται ακόμη και φουαγκρά). Δένει η σάλτσα σε ρεσώ. Τεμαχίζουμε τα μπούτια που έχουν σταλεί από την κουζίνα και τοποθετούμε τα κομμάτια μαζί με το άσπρο μέρος στην πρώτη πιατέλα. Ραντίζουμε το σύνολο με την σάλτσα και μετά με χυμό λεμονιού και σερβίρουμε.

Τυριά:

Παρουσιάζουμε στον παλάτι το δίσκο τυριών για να μπορέσει αυτός να επιλέξει. Κόβουμε με μαχαίρι και πιρούνι την επιθυμητή ποσότητα τυριού και την καθαρίζουμε (δηλαδή αφαιρούμε την κόρα) πριν την τοποθετήσουμε στο πιάτο επιδορπίου του παλάτι. Το "μούνστρο" σερβίρεται μερικές φορές μαζί με ένα πιάτο με σπόρους κυμίνου.

Η αγγλική παλατεία εκτιμά το σερβίρισμα σαλίνου μαζί με το τυρί (μέσα σ' ένα ποτήρι πάνω στο τραπέζι), όπως επίσης αλατισμένα μπισκότα που ονομάζονται "κράκερ".

Επιδόση:

1. Ροδάκινα Ψλασμένα:

Τα ροδάκινα στέλνονται πωσά από την κουζίνα. Τα τοποθετούμε σε μια στρογγυλή επάργυρη πλατέλα η οποία τοποθετείται σε ρασέ. Βαντίζουμε με κίρς που έχουμε ανακατέψει με το νερό στο οποίο έβρασαν. Εφ'όσον η θερμοκρασία είναι επαρκής τα ανάβουμε και ταυτόχρονα τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη. Όσο διαρκεί αυτή η εργασία, αναποδογυρίζουμε τα ροδάκινα και τα τρυπάμε με το πιρούνι ώστε να διατεθούν το κίρς μέσα τους.

2. Κρέπες "Σανταιζί" (Crepes Suzette):

Εργασία εκκίνησης: Μόλις σταλεί η παραγγελία στην κουζίνα, αρχίζει στο εστιατόριο η τραπεζοκόμηση των σκευών που είναι απαραίτητα, μεταξύ των οποίων και η ειδική "συσκευή", για την ολοκλήρωση της παρασκευής τους παρουσία του παλάτι. Τραπεζοκόμηση: Αυτή πραγματοποιείται στην σκαυοθήκη. Κρειάζονται μια επάργυρη πλατέλα, στρογγυλή και αρκετά κοίλη (ώστε να χωρέσει τη συσκευή για τις κρέπες) και ένα ρασέ αρκετά δυνατό. Ζητούμε από την αποθήκη, για τέσσερις παλάτες π.χ., ένα λεμόνι και ένα ή δύο πορτοκάλια.

Τρίβουμε πάνω στη ψλεύδα του λεμονιού έξι κύβους ζάχαρης μέχρι να αποκτήσουν ένα χρώμα κίτρινο διαυγές. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο για οκτώ ή δέκα κύβους ζάχαρης πάνω στη ψλεύδα του πορτοκαλιού. Παίρνουμε όλο το χυμό τους (του λεμονιού και του πορτοκαλιού) χωριστά σε ποτήρια. Μπορούμε επίσης, αλλά όχι απαραίτητα, να ψιλοκόψουμε δύο ή τρία αμύγδαλα γλυκά, ξεψωσμένα από πριν, και να τα τοποθετήσουμε σε ένα μικρό πιάτο.

Όταν οι παλάτες τελειώσουν το προηγούμενο πιάτο, τοποθετούμε κοντά στο τραπέζι τους δύο γκαρινιτόν στα οποία μεταφέρουμε το ρασέ αναμμένο, την στρογγυλή πλατέλα, ένα πιάτο με βούτυρο, το πιάτο με τα αμύγδαλα, το χυμό λεμονιού, το χυμό πορτοκαλιού, την τριμμένη ζάχαρη και διάφορα λικέρ (Curaçao πορτοκάλι, Triple sec, Grand Marnier, Κονιάκ).

Παρασκευή: Τοποθετούμε την πιατέλα με μερικά κοχύλια βουτύρου στο ρεσώ. Ρίχνουμε την τριμμένα ζάχαρη στον πάτο της πιατέλας, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού και αφήνουμε να βράσουν. Η κουζίνα στέλνει τις κρέπες ανοιχτές και τοποθετημένες η μία πάνω στην άλλη σε μια πιατέλα. Παίρνουμε μία κρέπα με το κουτάλι και το πιρούνι και την βυθίζουμε ανοιχτή μέσα στο χυμό μέχρι να ανασκωθεί ελαφρά από τον ατμό. Τη γυρίζουμε από την άλλη μεριά και κάνουμε το ίδιο. Μετά, τη διπλώνουμε στα τέσσερα και την τακτοποιούμε στην άκρη της πιατέλας. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για όλες τις κρέπες τις οποίες τοποθετούμε διαδοχικά ολόγυρα της πιατέλας. Στη συνέχεια, τις επαναφέρουμε στο κέντρο της. Βρέχουμε με Cukacao και Grand Marnier ανακινώντας συναχώς την πιατέλα για να εμποτιστούν επαρκώς. Αφήνουμε να θερμομανθούν. Βρέχουμε με άφθονο κονιάκ και αφήνουμε να θερμομανθούν πάλι. Ανάβουμε και πασπαλίζουμε με ζάχαρη η οποία γίνεται καραμέλλα αμέσως μόλις έρχεται σε επαφή με τις κρέπες. Σερβίρουμε σε ζεστά πιάτα μαζί με λίγο χυμό. Η παρασκευή μόνο, απαιτεί τουλάχιστον δύο ή τρία λεπτά για κάθε πιατέλα.

Υπάρχουν, χωρίς αμφιβολία, παραλλαγές στη μέθοδο παρασκευής των "Crepes Suzette". Ωστόσο ο τρόπος που περιγράφεται παραπάνω μπορεί να θεωρηθεί ως ένας από τους καλύτερους.

3. Μπανάνες Φλαμπέ και Κεράσια Φλαμπέ:

Οι μπανάνες ξεφλουδίζονται και ψήνονται λίγο στη σαλαμάνδρα ώστε να μαλακώσουν. Έπειτα στέλνονται στο εστιατόριο σε οβάλ πιατέλα. Τοποθετούμε την πιατέλα σε ρεσώ. Βρέχουμε με το λικέρ που προτιμά ο πελάτης (Κονιάκ, Coignac, Benedictine, Grand Marnier, κλπ.) και μετά ανάβουμε πασπαλίζοντας με ζάχαρη.

Τα κεράσια ψήνονται για λίγο αφού έχουν αφαιρεθεί τα κοτσάνια και τα κουκούτσια τους. Στέλνονται στο εστιατόριο μέσα σε σαλατιέρα και η παρασκευή τους εκεί είναι ίδια με εκείνη για τις μπανάνες.

4. Πουτίγκα Χριστουγέννων:

Αγγλική σπασιαλιτά: Η πουτίγκα στέλνεται ζεστή σε μια πιατέλα σκεπασμένη. Πάνω σε ελατό ανάβουμε με κονιάκ και σερβίρουμε αμέσως. Βράχουμε κάθε μερίδα με λίγο από το "αναμμένο" κονιάκ.

Φρούτα:

Η τραπεζοκόμιση περιλαμβάνει πάντα ένα μπουά βακτύλων.

Καφέ, Αρωμήματα, Λικέρ:

Πριν από το σερβίρισμά τους αποσύρονται τα μπουκάλια και τα ποτήρια. Αν το τραπεζομάντιλο είναι αρωμένο καλύπτεται με ένα ναπαρέν. Δεν πρέπει να υπάρχουν στο τραπέζι άλλα σκεύη ή αντικείμενα εκτός από το ανθοδοχείο με τα λουλούδια.

Το φλυτζάνι του καφέ ή αρωμήματος πρέπει να τοποθετείται στο πιατάκι του με το χερούλι προς τα δεξιά και το πιατάκι τοποθετείται πάνω σε πατσάτα επιδορπίου. Το κουτάλι τοποθετείται δεξιά πάνω στο πιατάκι.

Το ποτήρι του λικέρ τοποθετείται επίσης δεξιά. Αν κάποιος από τους συνδαιτημονες δεν πάρει καφέ, το ποτήρι του λικέρ τοποθετείται μπροστά του πάνω στην πατσάτα επιδορπίου. Τέλος, αν κάποιος από τους συνδαιτημονες δεν πάρει ούτε καφέ ούτε λικέρ αφήνεται μπροστά του μια πατσάτα επιδορπίου.

Προσκομίζονται στο τραπέζι ένα ή δύο σταχτοδοχεία.

Σερβίρισμά παιδιών και αναπήρων:

Συχνά ο τραπεζοκόμος καλείται να στοιμάσει λεπτομερώς τα ψάρια, κρέατα και φρούτα που σερβίρονται.

4. Πουτίγκα Χριστουγέννων:

Αγγλική σπασιαλιτά: Η πουτίγκα στέλνεται ζεστή σε μια πιατέλα σκεπασμένη. Πάνω σε ρεσέ ανάβουμε με κονιάκ και σερβίρουμε αμέσως. Βράχουμε κάθε μερίδα με λίγο από το "αναμμένο" κονιάκ.

Φρούτα:

Η τραπεζοκόμος περιλαμβάνει πάντα ένα μπουά βακτύλων.

Καφέ, Αρωματικά, Λικέρ:

Πριν από το σερβίρισμά τους αποσύρονται τα μπουκάλια και τα ποτήρια. Αν το τραπεζομάντιλο είναι αρωμένο καλύπτεται με ένα ναππαρόν. Δεν πρέπει να υπάρχουν στο τραπέζι άλλα σκεύη ή αντικείμενα εκτός από το ανθοδοχείο με τα λουλούδια.

Το ψαυτζάνι του καφέ ή αρωματικός πράσιος να τοποθετείται στο πιατάκι του με το χερούλι προς τα δεξιά και το πιατάκι τοποθετείται πάνω σε πετσάτα επιδορηίου. Το κουτάλι τοποθετείται δεξιά πάνω στο πιατάκι.

Το ποτήρι του λικέρ τοποθετείται επίσης δεξιά. Αν κάποιος από τους συνδαιτημένους δεν πάρει καφέ, το ποτήρι του λικέρ τοποθετείται μπροστά του πάνω στην πετσάτα επιδορηίου. Τέλος, αν κάποιος από τους συνδαιτημένους δεν πάρει ούτε καφέ ούτε λικέρ αφήνεται μπροστά του μια πετσάτα επιδορηίου.

Προσκομίζονται στο τραπέζι ένα ή δύο σταχτοδοχεία.

Βερβίτσια παιδιών και αναπήρων:

Συχνά ο τραπεζοκόμος καλείται να απομείνει λεπτομερώς τα ψάρια, κρέατα και φρούτα που σερβίρονται.

Τα ψάρια απαλλάσσονται από όλα τα κόκκαλα. Το κρέας των πουλερικών κόβεται σε μικρούς κύβους. Όλα τα φρούτα ξεφλουδίζονται με το μαχαίρι και το πιρούνι, κόβονται στα τέσσερα και αφαιρείται η καρδιά ή το κουκούτσι τους.

Το πορτοκάλι που προορίζεται για παιδιά χρειάζεται ιδιαίτερη προετοιμασία:

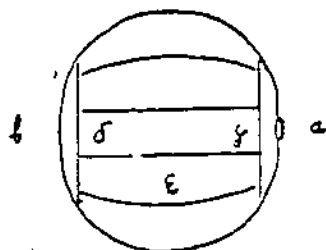
-Τοποθετούμε το πορτοκάλι πλάγια σε πιάτο και κόβουμε τη μια βάση (α),

-Τσιμπάμε με το πιρούνι αυτή τη βάση και το βυθίζουμε στην άλλη βάση στη πίσω πλευρά του πορτοκαλιού (β),

-Με ένα κοφτερό μαχαίρι αφαιρούμε τη φλούδα σε φέτες μαζί με τη μεμβράνη που καλύπτει το πορτοκάλι (γδ),

-κόβουμε τη βάση (β),

-βυθίζουμε το πιρούνι στο σημείο (ε) και αφαιρούμε με το μαχαίρι το περιεχόμενο μεταξύ των δύο μεμβρανών κάθε φέτας πορτοκαλιού.



Προετοιμασία πορτοκαλιού

Κάνηδος, Τσιγάρα και Πούρα:

Το κρέας επιτρέπεται στα ξανοδοχεία, στα αυτιστέρια και στις καρατόριες να μεταπωληθούν καννόν, τσιγάρα και πούρα στους καλύπτες τους με μια απαύξηση της τιμής μετά φόρου στην οποία δεν

επιβαίνει. Αρχαί οι επιχειρήσεις αυτές να προμηθεύονται καπνό λιανικώς.

Συχνά το κέρδος που αποκτάται κατ'αυτό το τρόπο διανέμεται ισοπέσα μεταξύ των μαίτρ, αφού αφαιρεθεί μια προμήθεια 10% των τραπεζοκόμων επί των πωλήσεών τους.

Ο υπεύθυνος μαίτρ φροντίζει για τη σύνθεση και τον αναφοδιασμό της αναγκαίας ποσότητας στην αποθήκη.

ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Οι πελάτες του ξενοδοχείου πληρώνουν το λογαριασμό τους σε εβδομαδιαία βάση ή κατά την αναχώρησή τους από το ξενοδοχείο. Όμως, οι "παραστικοί" πελάτες του ξενοδοχείου πληρώνουν το δικό τους στο τέλος του γεύματος.

Όταν ο πελάτης το ζητήσει - ποτέ νωρίτερα - ο υπάλληλος ζητά από το ταμείο του εστιατορίου (tableau) το λογαριασμό του αριθμού του συγκεκριμένου τραπεζιού (το λογαριασμό του Νο 16 για παράδειγμα). Πρέπει να αναφέρει στον ταμία όλα όσα σέρβιρα, ενώ ο ταμίας ελέγχει την απαρίθμησή τους στην ταμειακή μηχανή του εστιατορίου ή στον ήδη έτοιμο λογαριασμό. Κλείνει το λογαριασμό και τον παραδίδει στον υπάλληλο ο οποίος τον παρουσιάζει στον πελάτη διπλωμένο στα δύο μέσα σε ένα πιάτο το οποίο αφήνει στο τραπέζι. Το πιάτο αυτό εξυπηρετεί επίσης για τη μεταφορά του χρηματικού ποσού του λογαριασμού στο ταμείο, όπως επίσης και για την επιστροφή στον πελάτη υπόλοιπων χρημάτων αν υπάρχουν. Αναμένει μέχρι να ελέγξει ο πελάτης το χρηματικό ποσό που πρέπει να του επιστραφεί.

Σε ορισμένα εστιατόρια οι λογαριασμοί εκδίδονται και εισπράττονται από τον τραπεζοκόμο ο οποίος ελέγχεται από το κεντρικό ταμείο. Αν πρόκειται για εστιατόριο "à la carte" αρχίζει η σύνταξη του λογαριασμού με την τιμή του κουβέρ.

Γενικά, το ποσό του "σερβίς" περιλαμβάνεται στο σύνολο του λογαριασμού. Στην περίπτωση αυτή ο παλάτης δεν οφείλει τίποτα περισσότερο στον υπάλληλο ο οποίος πρέπει να αποφύγει κάθε στάση η οποία θα έδινε την εντύπωση ότι ελπίζει σε συμπληρωματική εισφορά. Μερικές φορές ο παλάτης αφήνει στο πιάτο χρήματα κάνοντας νόημα στον τραπεζοκόμο να το σκεπάσει. Πρέπει αυτός να ευχαριστήσει τον παλάτη ευγενικά μαζεύοντας το φιλοδώρημα.

Την στιγμή που οι παλάτες ετοιμάζονται να σκευθούν από το τραπέζι, ο υπάλληλος σπεύδει να τραβήξει τις καρέκλες ή το τραπέζι τους και επιβεβαιώνει ότι δεν έχουν ξεχάσει κάτι. Αν ο φόρτος εργασίας ακαίρη την στιγμή το επιτρέπει, πρέπει να τους συνοδεύσει μέχρι την πόρτα του εστιατορίου πριν τους χαιρετίσει.

DEBARRASSAGE META TO ΣΕΡΒΙΡΙΕΜΑ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ΜΕΣΗΜΕΡΙΝΟΥ)

Κάθε τραπεζοκόμος, βοηθούμενος ενδεχομένως από το βοηθό του, αρχίζει τη διαδικασία του ξεστρώματος των τραπέζιών του πόστου του, αν'όσον είναι ελεύθερα.

Τα λερωμένα τραπεζομάντηλα αντικαθίστανται ή απλά καλύπτονται με νέο ναυπαρόν. Τακτοποιούνται σε ένα ντουλάπι ή μέσα στη σκευοθήκη τα μισογαμάτα μπουκάλια κρασιού ή νερού των παλατών. Στο τέλος του "σερβίς" όλα τα ορακτικά που έμειναν στα τραπέζια ορακτικών, όπως επίσης ο κρύος μπουφές και τα ατεμάχιστα κρέατα μεταφέρονται στην κουζίνα.

Τα τραπέζια ορακτικών καθαρίζονται από τους βοηθούς. Τα τραπέζια τεμαχισμού λύνονται: πρώτα τα δύο δοχεία, η πλάκα τεμαχισμού και η δεξιαμένη άπειτα. Αφού αδειαστεί το περιεχόμενό τους μεταφέρονται στο οφφίς όπου θα γίνει ο καθαρισμός

τους. Οι βοηθοί αναλαμβάνουν την καμπάνα και το εσωτερικό του τραπέζιού.

Συγχρόνως αρχίζει η πλήρης τραπεζοκμία για το δείπνο: σκευοθήκας, τραπέζια κλπ.

Κάθε τραπεζοκμία δίνει στην Κουζίνα τις ειδικές παραγγελίες που έλαβε κατά τη διάρκεια του γεύματος και αφορούν στο δείπνο. Τα μπόνα συντάσσονται σε δύο αντίγραφα: το ένα παραδίδεται στην Κουζίνα και το άλλο τοποθετείται μέσα στο ποτήρι του ανδιαφερόμενου πελάτη. Τα μπόνα που έχουν τοποθετηθεί μέσα σε ποτήρια παλατών πρέπει να αποσυρθούν πριν από το σερβίρισμα του δείπνου. Επίσης, οι τραπεζοκμιοί γνωστοποιούν στους τραπεζοκμιοί ορόφων, μέσω ενός απλού σημειώματος, τις παραγγελίες που έλαβαν, στα πλαίσια του γεύματος, και αφορούν σε δείπνα στους ορόφους. Τα αντίστοιχα μπόνα συντάσσονται από τον τραπεζοκμιο ορόφων στο μπλοκ μπόνων που υπάρχει για τους ορόφους και στέλνονται αμέσως στην Κουζίνα.

Ετην καθορισμένη ώρα από τον μάιτρο, γίνεται η αντικατάσταση της "μπριγκάντας" αυτής από την επόμενη η οποία αναλαμβάνει τις βοηθητικές απογευματινές εργασίες μετά το κλείσιμο του εστιατορίου και μέχρι ακαίρη την ώρα, την εξυπηρέτηση των παλατών που βρίσκονται ακόμα στο τραπέζι.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗΣ ΒΑΡΔΙΑΣ

Ετις εργασίες της απογευματινής βάρδιας περιλαμβάνονται:

-Η μέριμνα για την απρόσκοπτη λειτουργία της εξυπηρέτησης ορόφων.

-Ο έλεγχος του επιπέδου του νερού στα ανθοδοχεία και προσθήκη νερού σ'αυτά αν χρειάζεται.

-Ο έλεγχος της καθαρότητας και το συμπλήρωμα των δοχείων και των σπατουλών μιστάρδας, όπως και των δοχείων του λαδιού και των αρτυμάτων.

-Είναι τοποθέτηση μέσα σε κλίβανο των πετρελαίων που στέλνονται από την λάτζα.

-Ετο σκούπισμα της εστιατοριακής αίθουσας (η εργασία αυτή πραγματοποιείται όταν έχουν φύγει όλοι οι παλάτες). Το σκούπισμα γίνεται με ηλεκτρική σκούπα αν το πάτωμα καλύπτεται με χαλί ή με απλή σκούπα αν είναι γυμνό.

-Σε ορισμένες επιχειρήσεις υπάρχει σε κάθε τραπέζι, για το δείπνο, μια ηλεκτρική λάμπα. Η πρίζα του ρεύματος βρίσκεται είτε στον τοίχο, είτε κάτω από το τραπέζι.

-Γίνεται το πλύσιμο των ποτηριών ώστε να μπορεί να ολοκληρωθεί η τραπεζοκόμηση για το δείπνο. Στη συνέχεια καθαρίζεται το σερβίς.

-Από τις 16.00 μ.μ. ένας τραπεζοκόμος ή ένας βοηθός παραμένει διαρκώς στο χάλ ή στις βαράντες για το σερβίρισμα του τραγικού.

-Η απογευματινή βάρδια αντικαθίσταται από την επόμενη γύρω στις 18.00 μ.μ. Οι υπάλληλοι διαθέτουν έτσι κάποια ελεύθερα ώρα για να γευματίσουν και να φροντίσουν την εμφάνισή τους.

Την ώρα του δείπνου ολοκληρώνει η "μπριγκάντα" είναι παρούσα. Οι τελευταίες εργασίες τραπεζοκόμησης, όπως και για το γούμα, ολοκληρώνονται. Μπορεί λοιπόν να ξεκινήσει το βραδινό "σερβίς"!

"ΝΤΕΜΠΑΡΑΣΑΣ" ΜΕΤΑ ΤΟ ΒΡΑΔΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Μετά το τέλος του δείπνου κάθε τραπεζοκόμος πρέπει να ξεπλύνει τις καράφες ναρού για να αποφευχθεί ο σχηματισμός ιζημάτων μέσα σ'αυτές.

Συγκεντρώνεται σε δίσκο και μεταφέρεται στο σφίς όλα τα ανθεδοχαία. Αποσύρονται όλα τα λουλούδια από αυτά και τοποθετούνται σε δοχεία με ναρό που αφήνονται στο εξωτερικό περιβάλλον αν το επιτρέπει η θερμοκρασία. Αδειάζεται το ναρό από τα βάζα.

Τα ποτήρια συγκεντρώνονται στο σφίς, πλένονται και σκουπίζονται. Αραιώνονται οι λάμπες από τα τραπέζια (αν υπάρχουν). Τα μισο-άδεια μπουκάλια

κρυσταλλοειδούς και μεταλλικού γεύσης τακτοποιούνται, για τη νύχτα, σε ντουλάπι που κλειδώνει.

ΒΡΑΔΥΝΕΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Η βραδυνή μπριγκάντα είναι πολύ πιο μειωμένη από την απογευματινή, παίρνει τις εντολές και φροντίζει για την εξυπηρέτηση των πελατών μέχρι την καθορισμένη από τη διεύθυνση ώρα. Κατά τη διάρκεια της νύχτας ένα μειωμένο σερβίρισμα ποτών εξασφαλίζεται στα ξενοδοχεία από τον νυχτερινό υπάλληλο.

ΔΙΕΘΥΝΣΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΥΠΗΡΕΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Κάτω από το όνομα αυτό εννοούνται οι ιδιωτικοί θαλαμηπόλοι ή καμαριέρες, οι νοσοκόμες ή οι σερβί. Παίρνουν γενικά τα γευμάτα τους σε μια μικρή αίθουσα που έχει κρατηθεί για αυτούς.

Η διατροφή ή η τραπεζοκόμηση δεν παρουσιάζει τίποτα το ιδιαίτερο. Αν τα σκεύη είναι λιγότερο πολυτελή, πρέπει πάντα να είναι σε τέλεια κατάσταση από άποψη καθαριότητας (δεν πρέπει να παραβλέπεται το γεγονός ότι η εκτίμηση ενός πελάτη για την επιχείρηση απηρεάζεται συχνά από τη συμπεριφορά της απέναντι στο υπηρετικό προσωπικό του). Ωστόσο, το σερβίρισμα δεν πραγματοποιείται, γενικά, σε μικρά τραπέζια. Είναι το σύστημα του τραπεζιού (table d'hôte) που επικρατεί. Οι ώρες των γευμάτων είναι καθορισμένες με ακρίβεια και τα γευμάτα στέλνονται από την κουζίνα σε πλατέες των δέκα (10) μερίδων. Το μόνο που συντάσσεται ανά άτομο είναι το νούμερο του δωματίου του και την ένδειξη "1 γεύμα-υπηρετικό προσωπικό" ή "1 δείπνο-υπηρετικό προσωπικό" αντίστοιχα. Συμπληρώματα που ίσως ζητηθούν υποχρεώνουν στην έκδοση νέων μπόνων.

Το σερβίρισμα αναλαμβάνει ένας βοηθός που ξεκινά σ' αυτό το επάγγελμα, και ο οποίος συχνά παρουσιάζει την πιατέλα σε κάθε έναν χωριστά. Το μενού είναι πιο συνηθισμένο από εκείνο του εστιατορίου.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ, ΓΑΜΗΛΙΩΝ, ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ κλπ

Η ΥΠΟΔΟΧΗ ΤΩΝ ΣΥΝΔΕΙΤΗΜΟΝΩΝ

Η υποδοχή δεν παρουσιάζει δυσκολία αν, όταν ο αριθμός των συνδαιτημόνων είναι μεγάλος, η θέση του κάθε ενός έχει καθορισθεί και τοποθετηθεί σ' αυτήν μια κάρτα με το όνομά του από πριν.

Ο υπεύθυνος υπάλληλος ή ο μάιτρο υποδέχεται τους προσκεκλημένους στην είσοδο της αίθουσας και τους οδηγεί στη θέση που τους έχει κρατηθεί. Το ίδιο ισχύει όταν το επίσημο τραπέζι δεν είναι πολύ σημαντικό και έχει γίνει δεκτό να επιλέξουν οι προσκεκλημένοι των κοινών τραπέζιων το τραπέζι και τη θέση τους σύμφωνα με την αρεσκεία τους. Αντιθέτως αν καθορίζουν κανόνες προτεραιότητας την τοποθέτηση σε τραπέζια ενός μεγάλου αριθμού προσκεκλημένων, η υποδοχή πρέπει να οργανωθεί κατά τον ακόλουθο τρόπο προκειμένου να αποφευχθεί η σύγχυση και η αταξία:

1) Το τραπέζι των επισήμων διαίρεται εικονικά σε "τομείς" (Α, Β, Γ, κλπ) που ανταποκρίνονται σε "πόστα". Κάθε τραπεζοκόμος παραμένει κοντά στον "τομέα" του, έχοντας εκ των προτέρων ενημερωθεί σχετικά με το όνομα και τη θέση των προσκεκλημένων των οποίων η υποδοχή και η εξυπηρέτηση είναι ευθύνη του.

2) Ο διευθυντής του εστιατορίου ή ο υπεύθυνος επισήμων γευμάτων βρίσκεται στην είσοδο με τον αλφαβητικό κατάλογο ονομάτων όλων των προσκεκλημένων που έχουν δικαίωμα σε ορισμένη

θέση. Δίπλα στο όνομα κάθε προσκεκλημένου αναγράφεται ο τομέας που βρίσκεται η θέση του.

3) Κοντά στην είσοδο, πολλοί τραπεζοκόμοι ή μαίτρο παραμένουν στη διάθεση του υπεύθυνου υποδοχής και επιμελούνται την ένωση του με τους τραπεζοκόμους τωμάτων στους οποίους οδηγούν τους προσκεκλημένους μετά την είσοδό τους στην αίθουσα, και σύμφωνα με τις οδηγίες του υπεύθυνου υποδοχής. (Σε επίσημα γεύματα τα οποία δίνονται σε μικρά τραπέζια που συνήθως έχουν κρατηθεί εκ των προτέρων, η οργάνωση της υποδοχής είναι ανάλογη αλλά οι τομείς αντικαθίστανται από τους αριθμούς των τραπέζιων).

ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Μια καλή διεύθυνση του σερβιρίσματος των επίσημων γευμάτων απαιτεί τον συγχρονισμό, σε όλα τα πόστα, όλων των εργασιών του σερβιρίσματος και του ξεσώματος των τραπέζιων που σχετίζονται με το ίδιο πιάτο. Πρέπει να αποφεύγεται να είναι μαρικοί προσκεκλημένοι πιο μπροστά χρονικά από τους υπόλοιπους. Το αποτέλεσμα αυτό μπορεί να επιτευχθεί μόνο αν ισχύουν οι ακόλουθες συνθήκες:

1) Η οργάνωση της κουζίνας πρέπει να είναι τέτοια ώστε μόλις δοθεί η παραγγελία από τον μαίτρο, να μπορεί να σταίλει ταυτόχρονα όλα τα πιάτα για όλους τους συνδαιτητές.

2) Οι σερβιτόροι και σερβιτόρες είναι συγκεντρωμένοι στο χώρο της διανομής και παρουσιάζονται στο πάσο κατά τη σειρά που πρέπει να εισχωρήσουν μέσα στην αίθουσα. Το σερβίρισμα του τραπέζιού των επισήμων προηγείται. Μόλις εισέλθουν στην αίθουσα, οι σερβιτόροι καταυθύνονται ο καθένας προς το πόστο του και παίρνει θέση πίσω από τον προσκεκλημένο που πρέπει να σερβίρει πρώτα. Κανένας δεν αρχίζει να σερβίρει αν

δεν αρχίζουν πρώτα οι τραπεζοκόμοι που έχουν την ευθύνη για το σερβίρισμα του επίσημου τραπέζιού.

Οι κανόνες προτεραιότητας και τάξης σερβιρίσματος είναι διαφορετικοί για το τραπέζι των επισήμων και για τα άλλα πόστα.

α) Τραπέζι επισήμων: Σε όλη τη διάρκεια του γεύματος τα πόστα σερβίρονται κατά σειρά προτεραιότητας μεταξύ των τιμητικών θέσεων, δηλαδή από τα δεξιά προς τα αριστερά αρχίζοντας από τον Πρόεδρο και από τα αριστερά προς τα δεξιά αρχίζοντας από τον προσκεκλημένο που κάθεται δεξιά του προέδρου. Αυτά τα δύο πρόσωπα σερβίρονται ταυτόχρονα λοιπόν, από δύο τραπεζοκόμους οι οποίοι συνεχίζουν το σερβίρισμα απομακρυνόμενοι ο ένας από τον άλλο.

β) Πόστα κοινών θέσεων: Σε κάθε ένα από τα πόστα αυτά η σειρά σερβιρίσματος αντιστρέφεται για κάθε πιάτο. Πρώτο πιάτο: κάθε τραπεζοκόμος αρχίζει σερβίροντας τον πρώτο προσκεκλημένο που βρίσκεται δεξιά του πόστου του και συνεχίζει το σερβίρισμα προς τα αριστερά. Δεύτερο πιάτο: κάθε τραπεζοκόμος αρχίζει σερβίροντας τον πρώτο προσκεκλημένο που κάθεται αριστερά του πόστου του και συνεχίζει το σερβίρισμα προς τα δεξιά.

3) Μετά από κάθε σερβίρισμα το "νταμπαρσάζ" πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του μαίτρε, ως εξής:

α) Αν η διάταξη των τραπεζιών επιτρέπει ώστε κάθε σερβιτόρος να μπορεί από το πόστο του να παρακολουθεί τις κινήσεις των συναδέλφων του στο τραπέζι των επισήμων, ο μαίτρε αφού βεβαιωθεί ότι το σύνολο σχεδόν των συνδαιτημένων έχει τελειώσει δίνει εντολή στους τραπεζοκόμους να αρχίσουν το σήκωμα των πιάτων σ' αυτό το τραπέζι. Κάθε σερβιτόρος αρχίζει τότε το "νταμπαρσάζ" στο πόστο του. β) Αν η εκτεταμένη διάταξη των τραπεζιών δεν επιτρέπει σε όλους τους σερβιτόρους να παρακολουθούν το τραπέζι των επισήμων, ο μαίτρε δίνει εντολή για το σήκωμα των πιάτων μέσω ενός συνομολογημένου συνθήματος, για παράδειγμα μια κάρτα κρασιών τοποθετημένη σ' ένα ράφι που βρίσκεται σε σημείο ορατό σε όλους.

Επιείση: Οι τρόποι σερβιρίσματος που χρησιμο-
ποιούνται στα επίσημα γεύματα είναι ο γαλλικός
τρόπος σερβιρίσματος (παρουσίαση του πιάτου) ή
καλύτερα ακόμα, ο άμεσος αγγλικός τρόπος
σερβιρίσματος. Ωστόσο, αν ο αριθμός των προσκε-
κλημένων δεν είναι πολύ μεγάλος, ένα μεγάλο ψάρι
που έχει περίτεχνα προετοιμασθεί στην κουζίνα
μπορεί να παρουσιασθεί στους συνδαιτημένους και
μετά, να τεμαχισθεί από τον maître μπροστά τους
πάνω στη σκευοθήκη. Τα πιάτα που περιέχουν τις
μαρίδες διανέμονται από τους τραπεζοκόμεους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Α. ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Τα ψάρια στέλνονται από την κουζίνα, είτε ολόκληρα, είτε τεμαχισμένα σε κομμάτια, είτε σε φιλέτα. Η προετοιμασία στο εστιατόριο ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος και το είδος. Οι μερίδες ή τα κομμάτια των ψαριών που σερβίρονται σε ένα τραπέζι τεμαχίζονται στο γκαρνιτόν. Αντιθέτως, τα μεγάλα κομμάτια τεμαχίζονται είτε στον μπουφέ, είτε στο κινητό τραπέζι τεμαχισμού.

Ψάρια μερίδα

Μικρές Γλώσσες-Λιθρίνια-Αθερίνα: Σερβίρονται όπως στέλνονται από την κουζίνα.

Βακαλάος-Πέστροφα "μενιέρ" ή τηγανιτή ή "πασέ"
(μερίδα):

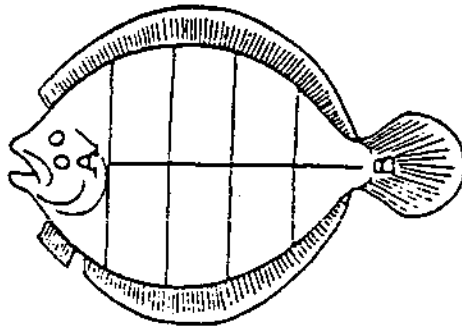
Αφαιρούμε το κεφάλι και την ουρά με το κουτάλι και το πιρούνι σερβιρίσματος.

Ψάρια για περισσότερα άτομα
(δεν συμπεριλαμβάνονται τα πλατιά)

Λαυράκι-Συνοίδα-Συναγρίδα-Τσιπούρα-Πέστροφα-Πέρκα:
Συγκρατούμε το ψάρι πιέζοντας πάνω στο κεφάλι με
την άκρη του κουταλιού και γλιστράμε το μαχαίρι
πιο πάνω ή το πιρούνι κάτω από το πάνω φιλέτο
αρχίζοντας από την ουρά. Μετά ανασπώνουμε το
κεντρικό κόκκαλο, με μικρές κινήσεις, και
επάνοντας στο κεφάλι το αφαιρούμε μαζί με αυτό.
Αποχωρίζεται έτσι και το δεύτερο φιλέτο και μετά
τέμαχίζεται. Αν το ψάρι είναι πολύ φρέσκο τα φιλέ-
τα παίρνονται με ευκολία χωρίς να θρυμματίζονται.
Δεν ισχύει το ίδιο αν το ψάρι έχει συντηρηθεί
αρκετές μέρες στον πάγο! Ε'αυτή την περίπτωση
είναι προτιμότερο να το τοποθετήσουμε σε πλάγια
θέση και να το διατρέσουμε σε κομμάτια.

Ψάρια πλατιά για περισσότερα άτομα

Ρόμβος: Συγκρατούμε το ψάρι πιέζοντας το
στο κεφάλι με το πιρούνι και τέρνουμε την σάρκα
κατά μήκος από το σημείο Α στο Β με την κόψη του
κουταλιού.

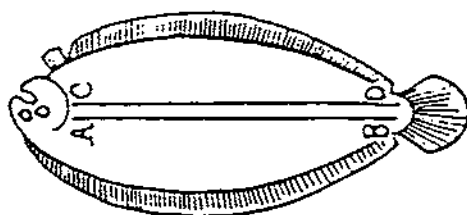


Τεμαχισμός ρόμβου

Τεμαχίζουμε εγκάρσια κάθε ήμισυ φιλέτου
για να σχηματίσουμε τις μερίδες και να σαρβίσουμε.

Γλυστράμε μετά το κουτάλι κάτω από την μαχαιροκοκκαλιά ξεκινώντας από την ουρά. Την αφαιρούμε μαζί με το κεφάλι. Το δεύτερο φιλέτο έχει επίσης απαλευθεί. Η άσπρη πηκτή σάρκα της κοιλίας σερβίρεται μαζί με την μερίδα στην οποία είναι προσκολλημένη. Η μαύρη σάρκα της πλάτης, αντίθετα, πρέπει να αφαιρεθεί.

Γλώσσα: Συγκρατούμε το ψάρι τσιμπώντας το με το πιρούνι. Αφαιρούμε κατ' αρχήν με την κόψη του μαχαιριού τα πλευρικά πτερύγια. Μετά, πάντα με την κόψη του μαχαιριού, χαράσσουμε από το σημείο Γ ως το Δ. Τα δεξιά φιλέτα πάνω και κάτω απαλλάσσονται με μια κίνηση από το κόκκαλο. Η ίδια εργασία επαναλαμβάνεται από το Α ως το Β και απαλευθρώνονται τα άλλα δύο φιλέτα.



Τεμαχισμός γλώσσας

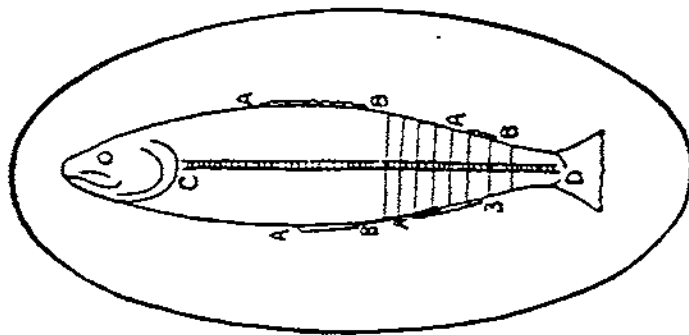
Μαγάλα Ψάρια

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι σολωμοί, οι πέστροφες, τα χρυσόψαρα.

1) Μαγάλα ψάρια που σερβίρονται ζεστά. Παρασκευάζονται "πασέ" στην κουζίνα και στέλνονται

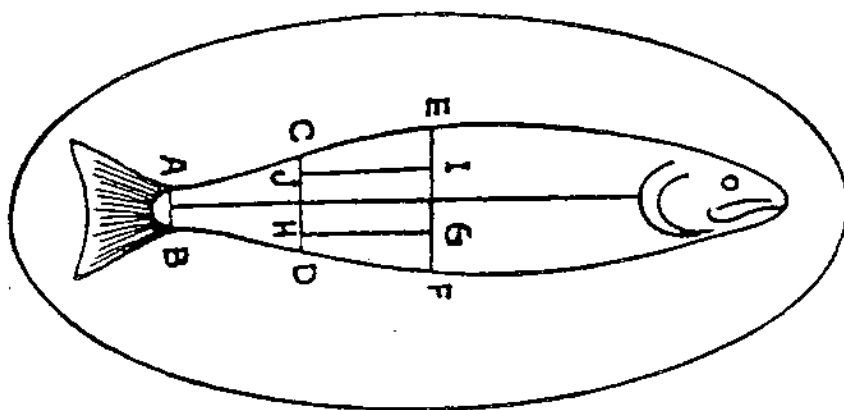
στο εστιατόριο μέσα στη χύτρα ψαριών. Σπκόνουμε τη σχάρα και τη στερεώνουμε από τα χερούλια της πάνω στη χύτρα. Αφαιρούμε το δέρμα του ψαριού χαράσσοντας κατά μήκος στη μέση, και προχωρώντας από το κεφάλι προς την ουρά. Η ουρά αποσπάται εύκολα από την μία και την άλλη άκρη της τομής. Τεμαχίζεται το ψάρι κατά τον τρόπο που θα περιγραφεί παρακάτω για τα μεγάλα ψάρια που σερβίρονται κρύα. Συνήθως τα ψάρια τεμαχίζονται στην κουζίνα σε φέτες κάθετες προς το καντρικό κόκκαλο. Όποιοι κι αν είναι ο τρόπος παρασκευής αυτές οι φέτες αποστέλλονται στην κουζίνα σε πλατέλλα έτοιμες για σερβίρισμα. Κάθε μια από τις μικρές αποτελεί μια μερίδα η οποία σερβίρεται ομάδα στον πελάτη. Οι μεγάλες φέτες μπορούν να κοπούν σε δύο μέρη, κατά την καταύθυνση του ύψους, έτσι ώστε κάθε μερίδα να περιλαμβάνει ταυτόχρονα ένα μέρος από την πλάτη και ένα μέρος από την κοιλιά του ψαριού. Οι πολύ μεγάλες φέτες των μεγάλων σολωμών μπορούν να προμηθεύσουν με τέσσερα (4) μερίδες.

2) Μεγάλα ψάρια που σερβίρονται κρύα.
Παρουσίαση: Τα κομμάτια αυτά παρουσιάζονται πλάγια τοποθετημένα είτε με την πλευρά, είτε με την κοιλιά, πάνω σε σανίδα κοπής καλυμμένη εκ των προτέρων με ναππαρόν. Το δέρμα του ψαριού έχει αφαιρεθεί στην κουζίνα. Το στέλισμα και η γαρνιτούρα ποικίλλουν ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής. Πάντως η γαρνιτούρα περιλαμβάνει πάντα λαχανικά και αυγά. Η συνοδευτική σάλτσα (μαγιονάζα, ταρτάρ, σάλτσα "πράσινη" κλπ) μεταφέρεται χωριστά σε σαλτσιέρα. Το ψάρι που στέλνεται από την κουζίνα πάνω σε σανίδα κοπής τοποθετείται είτε στον μπουφέ, είτε στο κινητό τραπέζι ορακτικών. Τεμαχισμός: Αρχικά απαλλάσσουμε το ψάρι, με τη βοήθεια ενός κουταλιού, από τα νετσιαία πτερύγια (AB) και επίσης από το λιπαρό μέρος που βρίσκεται στο πλατύ αυλάκι (ΓΑ), αν βέβαια η εργασία αυτή δεν έχει ήδη γίνει στην κουζίνα. Ο τεμαχισμός, στη συνέχεια, μπορεί να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με δύο μεθόδους.



Τεμαχισμός μεγάλου ψαριού (πρώτη μέθοδος)

Ο ένας από τους περισσότερους κλασσικούς είναι να κοπεί σε παράλληλες μισές φέτες αρχίζοντας από τη μεριά της ουράς. Η εμπειρία όμως έδειξε ότι είναι πολύ δύσκολο, κάβοντας έτσι κατά τη καταύθυνση των ιγών και οποιαδήποτε κι αν είναι η επιδεξιότητα του κόπτη, να κόψει φέτες ολόκληρες και καθαρές, προπαντός αν πρόκειται για ένα ψάρι πολύ καταψυγμένο ή ψάρι φρέσκο το οποίο ψάθηκε λίγο παραπάνω. Πρακτικά λοιπόν, η πλευρωπικία των ψαριών θρυμματίζεται σε πολλά κομμάτια. Η δεύτερη μέθοδος προλαμβάνει τις απρόβλεπτες αυτές.



Τεμαχισμός μεγάλου ψαριού (δευτέρα μέθοδος)

Πραγματοποιούμε πάνω στο ψάρι, εγκάρσιες, δύο ή τρεις τομές ανά διάστημα 10 εκατοστών περίπου (ΑΒ, ΓΕ, ΕΖ). Χρησιμοποιούμε για αυτό ένα μαχαίρι με ατσάλινη κόψη, πολύ κοφτερό, είδος σπάτουλας. Μετά κόβουμε τις μερίδες κατά την καταύθυνση των ινών ανάμεσα σε δύο εγκάρσιες τομές (ΗΘ, ΙΚ). Το κρέας του ψαριού δεν θρυμμάτιζεται, οι μερίδες είναι ολόκληρες και καθαρές. Υπάρχει αντίθεση ίσως σε ότι αφορά στον τεμαχισμό με ατσάλινη λάμα. Αλλά η υπεροχή των αποτελεσμάτων κατά την παρουσίαση δεν πρέπει να δικαιολογεί αυτή την παράκλιση από τον κανόνα;

Β. ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ

Στις μικρές ή μεσαίες επιχειρήσεις τα κρέατα τεμαχίζονται στην κουζίνα και οι μερίδες έρχονται στο εστιατόριο έτοιμες στα πιάτα. Τα κρέατα τεμαχίζονται στο εστιατόριο μόνο όταν η επιχείρηση επιδιώκει μια άψογη εξυπηρέτηση των πελατών της και βέβαια, διαθέτει έμπειρο και πραγματικά εξαιδικευμένο προσωπικό. Ο τεμαχισμός πραγματοποιείται είτε σε γκαρνιτόν, είτε σε κινητό τραπέζι τεμαχισμού.

Τεμαχισμός στο κινητό τραπέζι τεμαχισμού

Όπως το κινητό τραπέζι ορεκτικών, το κινητό τραπέζι τεμαχισμού είναι πολυτελώς κατασκευασμένο και κινείται με περιστρεφόμενες ρόδες καλυμμένες με ελαστικό υλικό. Στη βασική κατασκευή περιλαμβάνει ένα δίσκο κάτω από τον οποίο βρίσκεται μια δεξαμενή η οποία γεμίζεται με ζεστό νερό (μπαιν-μαρί). Η θερμοκρασία του νερού διατηρείται σταθερή χάρη σε μια λυχνία σινοπνεύματος που υπάρχει κάτω από τη δεξαμενή. Ο δίσκος υποστηρίζει μια κινητή πλάκα για τον τεμαχισμό από μίγμα κασσίτερου ή από αλουμίνιο και δύο κυλινδρικά δοχεία τα οποία βυθίζονται (οι θήκες τους) στο ζεστό νερό της δεξαμενής. Αυτά τα δοχεία προορίζονται για να δέχονται το ένα τα λαχανικά (ή την γαρνιτούρα) που συνοδεύουν τα κρέατα και το άλλο τη σάλτσα.

Πάνω στην πλάκα τεμαχισμού τοποθετούνται τα κρέατα που πρόκειται να τεμαχισθούν. Ένα καπάκι που καλείται "καμπάνα" καλύπτει όλο το δίσκο επιτρέποντας τη διατήρηση της θερμοκρασίας όλου του περιεχομένου του. Πρέπει να σημειωθεί ωστόσο, και αυτό το σημείο είναι πολύ σημαντικό, ότι τα κρέατα δεν μπορούν να διατηρηθούν ζεστά αν κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος το τραπέζι τεμαχισμού παραμένει ζεσκάπαστο. Γι' αυτό είναι επιθυμητό ο ρυθμός σερβιρίσματος κάθε τραπέζιου τεμαχισμού να

πην είναι υπερβολικά αυξημένος ώστε ο κόπτης να μπορεί να το διατηρεί κλειστό κατά διαστήματα. Ένα καλό "σαρβίς" απαιτεί ένα τραπέζι τεμαχισμού για κάθε 60 με 80 παλάτες το πολύ. Από τον αριθμό αυτό και πέρα δεν είναι δυνατό να σαρβιρισθούν ζαστά τα εδέσματα, ούτε να κυκλοφορεί το τραπέζι τεμαχισμού όπως αρμόζει για την παρουσίαση των κομματιών σε κάθε τραπέζι πριν από τον τεμαχισμό.

Μπορούν να τεμαχισθούν στο γκαριντόν όλα η σειρά των πουλερικών, τα ψταρωτά θηρόματα, και κάποια κομμάτια σφάγιων ελάχιστα ογκώδη (μπούτια ή καρέ αρνιού). Το τραπέζι τεμαχισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον τεμαχισμό των παραπάνω κομματιών και επίσης πολύ μεγαλύτερων: φιλέτα βοδινού, νουά μόσχου, ράχη μόσχου, σέλα μόσχου, πλάτη χείρου, ζαμπόν, μπούτι και σέλα ελαφιού ή κάπρου. Ενώ ο τεμαχισμός στο γκαριντόν αναλαμβάνεται από τους τραπεζοκόμους η χρήση του κινητού τραπεζιού συνεπάγεται εξειδίκευση ενός τραπεζοκόμου ο οποίος καλείται "Αρχι-Κόπτης" του οποίου τα προσόντα είναι αποτέλεσμα τόσο γνώσεων όσο και εμπειρίας. Το κινητό τραπέζι τεμαχισμού προσαρμόζεται σε ένα συγκεκριμένο αριθμό τετραγώνων. Με ένα νόημα του μαίτη ο αρχικόπτης το πλησιάζει στο τραπέζι που πρόκειται να σαρβίσει και τεμαχίζει για κάθε παλάτη το κομμάτι που επιθυμεί.

Η χρήση κινητού τραπεζιού τεμαχισμού παρουσιάζει πολλαπλά πλεονεκτήματα:

-Μείωση των εργασιών της κουζίνας (που έχει συνήθως αντιρρήσεις σε επιπλέον φόρτο εργασίας για το εστιατοριακό σαρβίς),

-Καλύτερη παρουσίαση των κρεάτων και τέλος,

-Οικονομία. Συμβαίνει πράγματι σε τραπέζι 4 ατόμων για παράδειγμα, ένας ή δύο από τους παλάτες να προτιμούν να απέχουν από το κρέας ή τουλάχιστον να επιθυμούν ελάχιστη ποσότητα απ'αυτό. Αν ο τεμαχισμός γίνεται στην κουζίνα στέλνονται στο εστιατόριο 4 μερίδες κανονικές όπως προβλέπονται στο μενού. Τι συμβαίνει με τις μερίδες που δεν καταναλώθηκαν;

Αν επιστραφούν άθικτες στην κουζίνα (και καθόνας γνωρίζει ότι μερικές φορές αλίμονο! δεν

επιστρέφονται απαραίτητα), κρυώνουν και μεταγε-
νώστια χρησιμοποιούνται σε εσωτερική κατανάλωση
(ή για το σερβίρισμα του υπηρετικού προσωπικού των
πελατών για παράδειγμα). Με το κινητό τραπέζι
τεμαχισμού, αντιθέτως, ο Κόπτης δεν κόβει παρά
τις μαρίδες που ανταποκρίνονται στις επιθυμίες που
εκφράζει κάθε πελάτης. Η οικονομία που επιτυγχά-
νεται έτσι είναι καταφανής και μπορεί να φτάσει
μέχρι και 40% σε ποσοστό.

Επιμείωση: Για τους λόγους που αναπτύχθηκαν
παραπάνω ο τεμαχισμός στο αμαξίδιο δεν μπορεί να
πραγματοποιηθεί παρά μόνο στο εστιατόριο και όχι
στην περίπτωση επίσημου γαŷματος (banquets).

Χρήσιμα υλικά για τον τεμαχισμό στο κινητό τραπέζι τεμαχισμού

- Ένα μαχαίρι με στενόμακρη κόψη για το ψρό και
ψημένο ζαμπόν,
- Ένα μαχαίρι κουζίνας με μυτερή κόψη για το φιλέτο
κάλι,
- Ένα μαχαίρι με στρογγυλή άκρη, είδος σπάτουλας
που χρησιμοποιείται για την μεταφορά των μαρίδων
από το αμαξίδιο στο πιάτο,
- Ένα μαχαίρι πουλερικών με λαβή πλατιά και κοφτερή
κόψη,
- Ένα πιρούνι τεμαχισμού για τα μεγάλα κομμάτια
σφάγιων ,
- Ένα πιρούνι τραπέζιου για τα μικρά κομμάτια,
- Μερικές πατσέτες τραπέζιου για το πιάσιμο των
μπουτιάν από το κότσι τους,
- Ένα εργαλείο ακονίσματος,
- Δυο μικρές κουτάλες για την γαρνιτούρα και τον
ζωμό,

(Το μαχαίρι τεμαχισμού που συνεδεύει το αμαξίδιο
δεν είναι συνήθως αρκετά κοφτερό για να
χρησιμοποιηθεί από τον κόπτη).

Χρήσιμα υλικά για τεμαχισμό στο γκαριντόν

Ένα μαχαίρι επιτραπέζιο (ακόμη και πολύ εύνηθες) που χρησιμοποιείται για την εργασία αυτή και κάθε τραπαζοκόμος το φυλάσσει στην σκαυεθήκη του. Ο τεμαχισμός γίνεται γενικά σε ένα πιάτο ή σπανιότερα σε περίπτωση τεμαχισμού μεγάλων κομματιών, πάνω σε σανίδα κοπής. Αυτή, αντιθέτως, χρησιμοποιείται σχεδόν πάντα για τον τεμαχισμό στον κρύο μπουφέ. Τα μαχαίρια πρέπει να είναι πολύ κοφτερά. Αυτό πρέπει να επιβεβαιώνεται πριν από το σερβίρισμα γιατί είναι απόλυτως απαραίτητο να μην υποβληθούν οι πελάτες στο δυσάρεστο ήχο του τροχίσματος στο ακόνι.

Τεμαχισμός σφάγιων και θηραμάτων

Φιλέτο βοδινού: Αποστέλλεται από την κουζίνα έτοιμο για να τεμαχιστεί ενώ η πρώτη φέτα έχει ήδη κοπεί. Ευκρατούμε το κομμάτι κρέας τσιμπώντας το με το πιρούνι στην εξωτερική πλευρά. Κόβουμε με το μαχαίρι κουζίνας με διαδοχικές "πάνω-κάτω" κινήσεις της κόψης, ακουμπώντας ελαφρά το κρέας. Την στιγμή που η φέτα κονταύει να κοπεί ολοκληρωτικά, ανασπκώουμε τη λαβή του μαχαίριού και αποτελειώνουμε με τη μύτη του. Η επιφάνεια της φέτας που αποκτήθηκε έτσι πρέπει να είναι επίπεδη και λαίια χωρίς να υπάρχουν σ'αυτή κυματισμοί που αποκαλύπτουν ένα ή περισσότερα παράσματα της κόψης του μαχαίριού. Η φέτα πρέπει επιπλέον να έχει ομοιόμορφο πάχος και όλες οι φέτες να είναι ίδιου πάχους. Το εξωτερικό δέρμα πρέπει να τέμνεται με καθαρότητα. Κρατούμε το επίπεδο μέρος της φέτας ελαφρά κλινόμενο προς τα έξω. Αυτός ο τρόπος εργασίας διευκολύνει τον διαχωρισμό των ινών και επιτρέπει στον κόπτη να ακολουθήσει ευκολότερα την εργασία του. Προσοχή να μην πιέζεται το πιρούνι στην πάνω μεριά του κομματιού προς τεμαχισμό. Η πίεση σε αυτό το

σημαίο θα μπορούσε να βγάλει έξω την καρδιά του πιάτου. Οι ψάτες που θα κόβονταν διαδοχικά θα ήταν λίγο περισσότερο χονδρές στο κέντρο. Όταν η πίεση σταματήσει, με έκπληξη θα διαπιστώναμε μια ψάτα με επιφάνεια κοίλη αντί επίπεδη. Κόβεται για κάθε πελάτη είτε μια ψάτα αρκετά χονδρή ενός εκατοστού περίπου, ή καλύτερα δύο λεπτές ψάτες γιατί το κρέας έτσι τεμαχισμένο είναι πιο γευστικό. Τοποθετούνται οι δύο ψάτες στο κέντρο του πιάτου, προσέχοντας ώστε μέρος της δεξιάς να ακουμπά πάνω στην πρώτη.

Κόντρα- Αλουαγιό- νουά μέσχου: Τεμαχίζονται κατά τον ίδιο τρόπο.

Κυλότο βοδιού: Ισχύουν οι ίδιοι κανόνες. Όμως οι ψάτες πρέπει να είναι πιο χονδρές γιατί το κρέας, έχοντας παρασκευασθεί με τη μέθοδο "μπριζό", θρυμματίζεται πιο εύκολα.

Μπούτι και σπάλα μέσχου: Οι ψάτες πρέπει εξίσου να είναι πιο χονδρές από εκείνες των αιματηρών κρεάτων του βοδιού και τις σταματάμε στο κόκκαλο. Αφού κόψουμε αρκετές γυρίζουμε το κομμάτι.

Καρρέ μέσχου: Κόβουμε διαδοχικά μια μπριζόλα με κόκκαλο, μια μπριζόλα χωρίς κόκκαλο, κ.ο.κ. Ο διαχωρισμός μεταξύ των σπονδύλων βρίσκεται ψηλαπώντας με τη μύτη του μαχαίριού και γίνεται χωρίς δυσκολία.

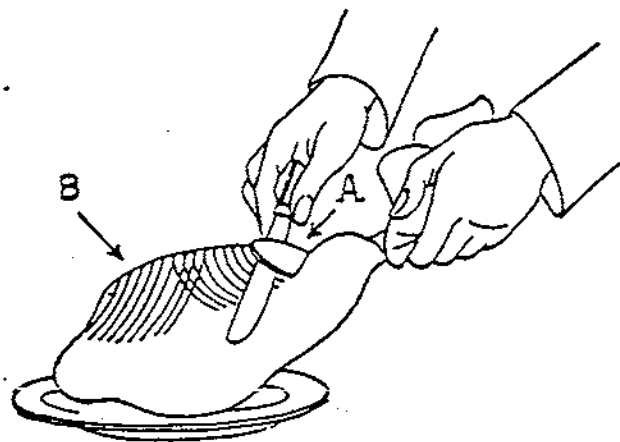
Καρρέ προβάτου και καρρέ χοίρου: Τεμαχίζονται κατά τρόπο ανάλογο.

Καρρέ αρνιού: Ισχύει το ίδιο. Όμως σαρβίρεται σε κάθε πελάτη μια μπριζόλα με κόκκαλο και μια μπριζόλα χωρίς κόκκαλο.

Μπούτι αρνιού: Πιάνουμε το μπούτι από το κότσι με πατάτα τσαγιού. Το γυρίζουμε κατά τέτοιο τρόπο ώστε το νουά (μέρος με το περισσότερο κρέας)

να είναι από πάνω και ανασπώνουμε ελαφρά το κέτσι. Υπάρχουν 2 τρόποι να αρχίσει ο τεμαχισμός:

Ο πρώτος τρόπος (Α) φαίνεται να είναι περισσότερο διαδεδομένος στο Εστιάτοριο. Ο δεύτερος τρόπος (Β) που εφαρμόζεται κυρίως στην Κουζίνα παρουσιάζει ένα πλεονέκτημα. Το μπύτι από το οποίο δεν έχει κοπεί ακόμα παρά μόνο το πρώτο κομμάτι ελαφρά, στην περίπτωση ενός σαρβίς στο εστιατόριο είναι δυνατό να διαλυρεθεί κάθετα στο κόκκαλο κατά τρόπο ώστε να αποκτηθεί ένα ανέπαφο μέρος που μπορεί ακόμη να παρουσιασθεί.



Τρόποι τεμαχισμού του μπουτιού του αρνιού

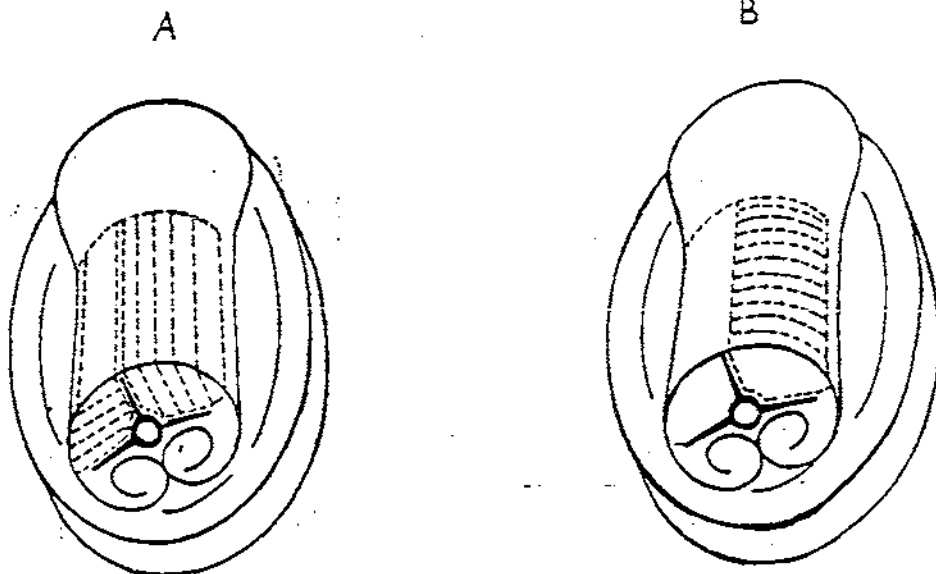
Σπάλα προβάτου: Τεμαχίζεται όπως το μπύτι. Αν είναι ξεκοκχαλισμένο και βολό τεμαχίζεται όπως το ψιλάτο βοδιού.

Σέλλα αρνιού: Παρουσιάζεται σε σχήμα δύο μικρών κρεάτινων μαζών, επιμήκεις, ακουμπισμένες πάνω σε ένα επίπεδο κόκκαλο και χωρισμένες από κοκκάλινο διάφραγμα. Είναι αυτό το κόκκαλο του οποίου ο τομέας της μορφής ανάποδου T που καθιστά τον τεμαχισμό της σέλλας αρνιού δυσκολότερο. Εφαρμόζονται 3 μέθοδοι:

α) Απελευθερώνεται η σάρκα γλιστρώντας την κάτω του μαχαιριού πάνω στις κοκκάλινες πλάκες, μετά παίρνονται διαδοχικές φέτες κόβοντας κάθετα στον σπόνδυλο του κομματιού και στις ίνες. Αυτές οι φέτες είναι μικρές. Χρειάζονται τουλάχιστον δύο ή τρεις για κάθε άτομο. Η παρουσίαση είναι αρκετά μέτρια.

β) Γίνονται σε κάθε μισό της σέλλας εγκάρσιες τομές μέχρι το κόκκαλο σε απόσταση η μια από την άλλη 10 εκατοστών περίπου. Σε κάθε έτσι σχηματισμένο τομέα χαράσσονται κάθετες φέτες κατά τη φορά των ινών. Οι φέτες αυτές είναι μεγαλύτερες και η παρουσίαση πολύ καλύτερη.

γ) Σ'αυτούς τους ίδιους τομείς κόβονται οριζόντια σε κάθε μισό της σέλλας από τη μια με την άλλη άκρη του κοκκάλινου διαφράγματος και κατά τη φορά των ινών. Επιτυγχάνεται έτσι η ωραιότερη παρουσίαση.



Τεμαχισμός της σέλλας αρνιού
(πρώτη και δεύτερη μέθοδος)

Η κάτω μεριά της σέλλας του αρνιού δεν περιέχει παρά τα δύο φιλέτα ("φιλε-μινιόν") προσκολλημένα στο κόκκαλο και περιτυλιγμένα μέσα στο δέρμα που έχει λειωθεί από την μια και την άλλη μεριά. Δεν βγαίνουν παρά δύο ή τρεις μερίδες που απαλευθαρώνονται εύκολα από το δέρμα που τις περιβάλλει εφ'όσον, όταν τελειώσει ο τεμαχισμός της πάνω μεριάς, το κομμάτι μπορεί να γυριστεί ανάποδα.

Ο ίδιος τρόπος τεμαχισμού ισχύει για τη σέλλα ελαφιού.

Ζαμπόν ωμό: Οι ψάτες σαρβίρονται σαν ορεκτικό. Το ζαμπόν στεραώνεται σε ένα μαρμαρίνο βάζο που έχει τοποθετηθεί στον μπουρά ή μερικές φορές στο κινητό τραπέζι ορεκτικών. Καθαρίζεται το ζαμπόν αφαιρώντας μέρος του λίπους του, μετά η πέτσα μέσω υγάντων, όσο προχωρά ο τεμαχισμός. Κόβεται οριζοντίως με μαχαίρι με μακρόστενη όψη σε ψάτες πολύ λεπτές και κανονικές. Είναι ο πιο δύσκολος τεμαχισμός.

Ζαμπόν κρύο ψητό: Σαρβίρεται αποκλειστικά στον κρύο μπουρά ή σε ψαγντό αντικατάστασης. Συχνά όταν είναι ξεκοκκάλισμένο τεμαχίζεται όπως το φιλέτο βοδιού, κρατώντας τη ψάτα προς τα άνω. Το ζαμπόν με κόκκαλα τεμαχίζεται όπως το μπούτι (σελ 68, μέθοδος Α), δηλαδή πάντα στο νουά, τεμαχισμός μέσα. Κόβονται πάντα ψάτες πολύ λεπτές. Εάν είναι απαραίτητο δίνονται πολλές μαζί ανά μερίδα.

Ζαμπόν ζεστό ψητό (π.χ., ζαμπόν με σπανάκι, σάλτσα μαδέρα):

Τεμαχίζεται πάντα στο κινητό τραπέζι τεμαχισμού. Εν αλλείψει του τεμαχίζεται στην κουζίνα. Γίνονται οι ίδιες εργασίες όπως και για το ψητό κρύο ζαμπόν. Τοποθετείται η γαρνιτούρα δίπλα από το ζαμπόν το οποίο βράχεται με σάλτσα "μαδέρα".

Τεμαχισμός πουλαρικών και ψταρωτών θηραμάτων

Κοτόπουλο ψητό: Τα πουλαρικά μπορούν να τεμαχιστούν στο Εστιατόριο είτε στο γκαριντόν (μέσα σε πιάτο), είτε στο κινητό τραπέζι τεμαχισμού. Αποστέλλονται από την κουζίνα χωρίς λαιμό και κεφάλι.

Όσον αφορά στις μερίδες, τα μεγάλα εστιατόρια γενικά υιοθετούν ένα τύπο κοτόπουλου με μέγεθος ομοιόμορφο κατά προσέγγιση: κοτόπουλο από 800 γρ. ως 1 κιλό για 4 άτομα (λέγεται "κοτόπουλο 4 τέταρτα") ή από 1100 γρ. ως 1200 γρ. για 5 άτομα. Στο κοτόπουλο 4 ατόμων οι μερίδες σχηματίζονται ως εξής:

-πόδι και μπούτι (μια μερίδα), ψταρούγα με ολοκληρω το άσπρο μέρος που προέρχεται από την ίδια πλευρά του στήθους (μια μερίδα).

-στο κοτόπουλο 5 ατόμων η ψταρούγα σερβίρεται μαζί με μέρος μένο από το άσπρο. Το υπόλοιπο του άσπρου από την μια όκη ως την άλλη του στήθους αποτελεί την 5η μερίδα.

Αν το κοτόπουλο είναι ακόμη μεγαλύτερο μπορούν να βγούν δύο μερίδες από το άσπρο ή να σχηματιστούν δύο διαφορετικές με το μπούτι απ' την μια μεριά και, από την άλλη, το πόδι συνοδευόμενο με ένα κομμάτι άσπρου. Αποκτώνται έτσι 6 μερίδες στην πρώτη περίπτωση, 7 στη δεύτερη.

Αν το κοτόπουλο τεμαχίζεται στο εστιατόριο ο σκελετός δεν σερβίρεται ποτέ. Δεν σερβίρεται ούτε αν τεμαχιστεί στην κουζίνα. Η μέθοδος όμως είναι τελείως διαφορετική. Τα κόκκαλα του σκελετού είναι συχνά διατεταμένα και προσκολλώνται στη σάρκα των σερβιρισμένων μερίδων.

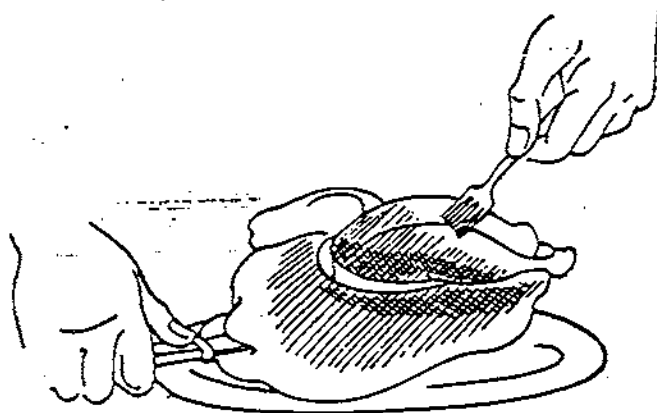
Πως τεμαχίζεται ένα κοτόπουλο στο εστιατόριο (κοτόπουλο 5 μερίδων)

Γενική παρατήρηση-σύσταση: Δεν τσιμπάμε ποτέ με τα δόντια του πικανιού το άσπρο του πουλαρικού γιατί θα ήταν επιζήμιο για την παρουσίασή του και θα προκαλούσε τη διάλυσή του κατά τον τεμαχισμό.

1) Με το δεξί χέρι, βυθίζουμε την κόψη του μαχαιριού από το στόμιο του λαιμού μέσα στο σώμα του κοτόπουλου. Το προσανατολίζουμε κατά τέτοιο τρόπο ώστε το πίσω μέρος της ράχης του να είναι γυρισμένο προς τους πελάτες. Το ξαπλώνουμε στη μία φτερούγα και το συγκρατούμε σ'αυτή τη θέση.

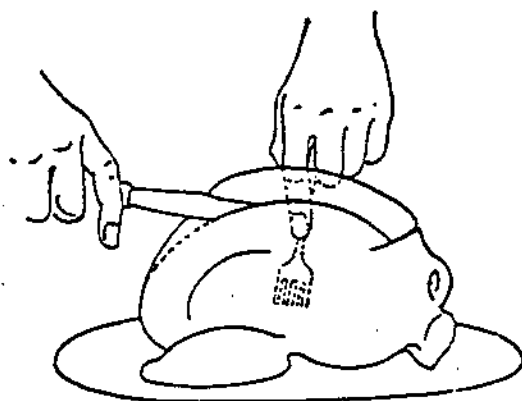
2) Με το αριστερό χέρι κρατώντας το πιρούνι με τα δόντια ανασπκωμένα, το βυθίζουμε ταυτόχρονα στο μπουτί και το πόδι. Για τεμαχισμό περισσότερο καθαρό τέμνουμε το δέρμα με το μαχαίρι ανάμεσα στο μπουτί και το σώμα του πουλερικού. Μετά στρεϊζόμαστε πάνω στο πιρούνι όπως πάνω σε μοχλό: το μπουτί και το πόδι αποσπώνται εύκολα, γλυστρά η κόψη του μαχαιριού ανάμεσα στα δόντια του πιρούνιού για να κοπεί η κλειδώση πάνω στο πιάτο και χωρίζεται το πόδι από το μπουτί. Τοποθετούνται τα δύο κομμάτια μέσα στο πιάτο. Ίδια εργασία και για την άλλη πλευρά.

3) Τσιμπάμε το πιρούνι στην κάτω μεριά του σκελετού για να συγκρατηθεί το κοτόπουλο και κάνουμε με το μαχαίρι μία εγκάρσια τομή στις σάρκες στην άκρη του στήθους. Αυτή η τομή θα δώσει περισσότερη καθαρότητα για τον τεμαχισμό κατά τις επόμενες εργασίες.



Τεμαχισμός κοτόπουλου (το μπουτί)

4) Η συνέχεια του τεμαχισμού γίνεται κατά τρόπο διαφορετικό ανάλογα με τις διαστάσεις του κοτόπουλου και των αριθμό των μερίδων που επιθυμείται να αποκτηθούν.

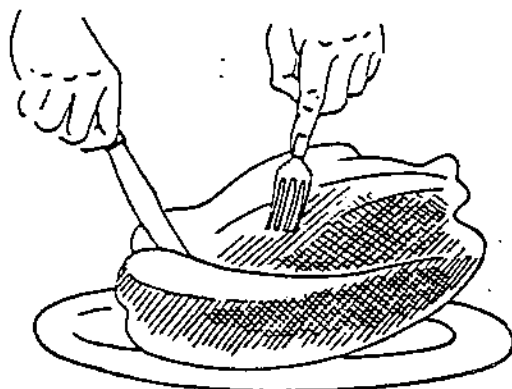


Τεμαχισμός κοτόπουλου (το ψτερό)

Για το κοτόπουλο 4 μερίδων κάθε ψτερούγα πρέπει να κόβεται με όλο το άσπρο που της αναλογεί. Αρχίζουμε αποκόπτοντας το άσπρο στην κορυφή του στήθους, συναχίζουμε στηρίζοντας δυνατά την κόψη αντίθετα στο στήθος και τον σκελετό, ταλαιώνουμε με την κλείδωση της ψτερούγας.

Για το κοτόπουλο 5 μερίδων η πέμπτη μερίδα θα αποτελείται από ένα μέρος άσπρου από την μία και την άλλη μεριά του στήθους. Κόβεται αρχικά η ψτερούγα όπως παραπάνω, αλλά παίρνοντας μόνο ένα μέρος άσπρο που αποσπάται μαζί της.

5) Αυτό που μένει από το κοτόπουλο τοποθετείται πλάγια και κόβονται με το μαχαίρι οι δύο χόνδροι που είναι κολλημένοι στο κόκκαλο που περιγράφεται με το όνομα "πιρούνι" στον σκελετό της πλευράς του λαϊμού.



Τεμαχισμός κοτόπουλου (το άσπρο)

Η μία άκρη του άσπρου έχει έτσι αποσπασθεί. Ευκραταίται επίπεδα στο πιάτο με την κόψη του μαχαιριού, ανασπώνοντας προσδαντικά τον αναποδογυρισμένο σκαλατό (στήθος από κάτω). Το άσπρο αποσπάται ολόκληρο. Αν αντιστέκεται ή θρυμματίζεται διευκολύνεται η διαδικασία γλιστρώντας την κόψη του μαχαιριού από την μια και την άλλη άκρη του στήθους. (Στα μεγάλα κοτόπουλα το άσπρο μπορεί να προμηθεύσει με δύο μαρίδες τις οποίες κόβουμε κατά μήκος).

Ετόλisma του πιάτου: Τα κομμάτια τοποθετούνται στο πιάτο ως εξής:

- Ένα μπούτι και το πόδι του κοντά-κοντά, μετά δίπλα, το άλλο πόδι και το μπούτι του,
- Από πάνω τα δύο ωτερά χωρισμένα από το άσπρο,
- Τελειώνει η παρουσίαση τοποθετώντας σε κάθε άκρη της πιατέλας ένα μπουκέτο καρδάμου που

συνοδεύεται από την μία και την άλλη μεριά με το μισό ενός λαμονιού.

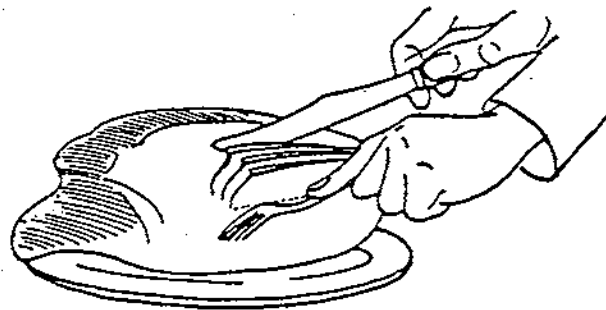
Αυτή η παρουσίαση ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του σαρβιρίσματος γιατί τα κομμάτια που εκτιμώνται περισσότερο (ψτερά και άσπρο), και τα οποία κατά συνέπεια προσφέρονται στους συνδαιτημένους που σαρβίρονται πρώτοι, τοποθετούνται πάνω.

Η ψραγκόκοττα κόβεται όπως το ψητό κοτόπουλο.

Κοτόπουλο σχάρας: Το κοτόπουλο έτσι παρασκευασμένο έχει προηγουμένως ανοιχθεί κατά μήκος στην πλάτη και πλατυθεί. Τα κομμάτια κόβονται κατά την ίδια σειρά όπως το ψητό κοτόπουλο. Κάθε μπούτι αποσπάται μαζί με το πόδι του και μετά αποχωρίζεται απ'αυτό. Το άσπρο που παίρνεται μαζί με το κάθε ψτερό είναι κάπως πιο στενό και λίγο πιο μακρύ. Χωρίζονται οι δύο χόνδροι για να απαλευθαρωθεί το πιρούνι πριν αποσπασθεί το άσπρο. Εντούτοις, ο τεμαχισμός του κοτόπουλου σχάρας παρουσιάζει μεγαλύτερη δυσκολία λόγω της μορφής με την οποία παρουσιάζεται.

Κόττα: Ίδια μέθοδος τεμαχισμού με το ψητό κοτόπουλο. Αλλά αφού παρθούν οι ψτερούγες είναι δυνατό να κοπούν στο ίδιο ζώο από την μία και την άλλη μεριά του στήθους ένα ή δύο φιλέτα άσπρου επιπλέον (κατά μήκος).

Πάπια: Είναι δύσκολος ο τεμαχισμός γιατί οι κλειδώσεις είναι σκληρές και διαχωρίζονται άσχημα. Πρώτα κόβουμε τους μηρούς, αφού προηγουμένως κάνουμε τομές γύρω από το σημείο σύνδεσης, με τη μύτη του μαχαιριού. Έπειτα τα ψτερά. Στη συνέχεια τρυπάμε με το πιρούνι προς την κάτω πλευρά του σκαλετού και κόβουμε σε διαδοχικές μακριές λωρίδες το φιλέτο αρχίζοντας από τη μεριά του ψτερού και αναβαίνοντας προς το στήθος.



Ταραχισμός πάπιας

Μόλις τελειώσει ο ταραχισμός τοποθετούμε πάλι τις λωρίδες πάνω στο σκελετό και από τη μια και την άλλη μεριά τους μπρούς και τα φτερά. Όταν σαρβίρουμε, προσφέρουμε σε κάθε συνδαιτημένο ένα μπρό ή ένα πόδι ή ένα φτερό, μαζί με μια λωρίδα από το άσπρο κρέας.

Ψασιανός: Κόβουμε τους μπρούς μαζί με το πόδι τους και τα χωρίζουμε. Αν αποσπούμε το φτερό το οποίο δεν προσφέρει αρκετό ψαχνό, αλλά στην πάνω πλευρά κάνουμε μια βαθιά τομή κατά μήκος με τη μύτη του μαχαιριού. Ξαπλώνουμε το ψασιανό πλάγια και κόβουμε κάθε ψιλάτο σε λωρίδες. Σαρβίρουμε κάθε μπρό και πόδι μαζί με μια τέτοια λωρίδα. Η σάλτσα χύνεται στο πλάι του κρέατος και καθόλου πάνω σε αυτό.

Γαλοπούλα: Η εργασία αρχίζει όπως στον ταραχισμό του κοτόπουλου όσον αφορά στους μπρούς και του ψασιανού όσον αφορά στο άσπρο μέρος. Το πόδι, αρκετά σκληρό, επιστρέφεται στην κουζίνα. Ο

μπρός κόβεται σε λεπτές φέτες. Το ψταρό όπως και στο ψασιανό το αφήνουμε προσκολλημένο στο σκελετό. Πραγματοποιούμε στη βάση του σκελετού μια βαθιά τομή κατά μήκος και κόβουμε το άσπρο μέρος σε λεπτές φέτες. Προσπαθούμε να σχηματιστεί κάθε μερίδα από ένα κομμάτι άσπρου κρέατος και από ένα κομμάτι μαύρου (μπροί). Σε πολλά εστιατόρια πολυτελείας σερβίρεται μόνο το άσπρο κρέας, ενώ το μαύρο χρησιμοποιείται από την κουζίνα για άλλες παρασκευές (π.χ., κροκέτες) ή στο σερβίρισμα του υπηρετικού προσωπικού των πελατών. Όταν πρόκειται για γαλοπούλα γαμιστή, κάθε μερίδα συνοδεύεται με λίγη γέμιση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΜΠΟΥΦΕΣ ΚΡΥΟΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ

ΠΟΤΕ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΟΡΓΑΝΩΘΕΙ;

Υπάρχουν συγκεντρώσεις στα πλαίσια των οποίων ή κατά την έξοδο από αυτές οι συμμετέχοντες ίσως έχουν ανάγκη φαγητού, αλλά όπου οι διοργανωτές απορρίπτοντας την ιδέα ενός κλασσικού γεύματος προτιμούν ένα κρύο μπουφέ.

Η οργάνωση ενός κρύου μπουφέ μπορεί να προβλεφθεί:

1) Στην περίπτωση ενός γάμου: -α) συμβαίνει να μην είναι δυνατό το γεύμα του γάμου να λάβει χώρα πριν από τις 13.00 μμ ή 14.00 μμ. Για να επιτραπεί στους καλεσμένους να υπομένουν χωρίς να ανοχληθούν μπορεί να προβλεφθεί ένας κρύος μπουφέ για τις 10.00 ή 11.00 η ώρα το πρωί. -β) μερικές φορές επίσης, ο κρύος μπουφέ αντικαθιστά το δείπνο. Μετά το μεσημερινό γεύμα το οποίο παραλείπεται πάντα μέχρι αργά κάποιοι προσκεκλημένοι αποχωρούν. Ίσως παραμείνουν οι νεότεροι φίλοι και συγγενείς του νέου ζευγαριού. Αυτή η αλλαγή απαιτεί από την γαμήλια δεξίωση μέρος από την τυπικότητά της και προσδίδει σ'αυτή περισσότερο νιάτα και αυθυμία. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο η μόδα κινείται να προσανατολιζόται, αντί σε πραγματικό δείπνο, προς

ένα κρύο μπουρέ στη διάθεση των προσκεκλημένων στα πλαίσια μιας βραδιάς χορού.

2) Στην περίπτωση μιάς συνάλευσης: Διοικητικό Συμβούλιο, Συνάδριο, Χορός Ευλόγου, Δεξίωση. Ανάλογα με τις περιστάσεις ο μπουρές μπορεί να είναι ανοικτός για λίγη ώρα μόνο ή αντιθέτως, κατά τη διάρκεια όλης της εκδήλωσης και της βραδιάς.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΥΡΕ

Ο αριθμός και η ποιότητα και ποικιλία των παγητών και ποτών που παρασκευάζονται είναι προφανώς σχετικά με τα χρηματικά ποσά που οι διοργανωτές θέλουν να θυσιάσουν για τον μπουρέ.

Ένας φτωχός μπουρές περιλαμβάνει πάντα σάντουιτς και κάποια ποτά : κρασιά, μπύρα, λεμονάδα. Δίνουμε αμέσως παρακάτω, ως παράδειγμα, την σύνθεση ενός πλούσιου κρύου μπουρέ. Ανάμεσα στις δύο αυτές άκρες, υπάρχει χώρος για πολυάριθμες ενδιάμεσες συνθέσεις.

Παγητά

"Ραμακέν " με τυρί

"Μπατόν" αντζούγιας

Σάντουιτς ή καναπέ:

- με σολωμό
- με χαβιάρι
- με φουαγκρά
- με σαρδέλλες
- "ανοιξιότικα" (μαγιονέζα και σαλάτα)
- με κοτόπουλο
- α λα λάνγκ
- με ροστμπίφ
- με ζαμπόν
- με τυρί (γραβιέρα ελβετική και ροκφόρ)

Παγητά: όλες οι γεύσεις

Γλυκά : Παστάκια διάφορα

Φρούτα

Ποτά :
 Σαμπλίσ (λευκό ξηρό)
 Σωτάρν (λευκό γλυκό)
 Ponsat Canet (κόκκινο μπροντό)
 Mercurey (κόκκινο Βουργουνδίας)
 Lanson brut (Σαμπάνια brut)
 Σαμπάνια sup
 Pommery (Σαμπάνια demi-sec)
 Πορτοκαλάδα
 Λαμονάδα
 Μπύρα
 Ματαλλικό νερό
 Τσάι
 Καφές
 Ουίσκι
 Λικέρ διάφορα

Η παρασκευή των φαγητών γνήκει στις εργασίες της κουζίνας. Τα σάντουιτς και τα καναπέ ετοιμάζονται με ψωμί από το οποίο έχει αφαιρεθεί η κόρα και έχει κοπεί σε φέτες πάχους 1/2 εκατοστού. Για τα σάντουιτς κόβεται η φέτα σε δύο μέρη διαγωνίως. Στο ένα μισό, βουτυρωμένο από πριν, απλώνεται ο σολωμός ή το ψουαγκρά κ.ά. και σκεπάζεται με το άλλο μισό. Για την παρασκευή του καναπέ κόβεται η φέτα σε τέσσερα μέρη. Κάθε τέτοια μικρή φέτα βουτυρώνεται και καλύπτεται με σολωμό ή ψουαγκρά κ.ά. Δεν καλύπτεται με δεύτερη φέτα.

ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΕΝ

Στις εργασίες του εστιατορίου ανήκει η προετοιμασία των κρύων ποτών και το στέλλισμα του τραπέζιού. Τα ζαστά ποτά αποστέλλονται από την καθαυτέρα.

1) Προετοιμασία των ποτών: Η τραπεζοκόμηση και το σερβίρισμα των κόκκινων και λευκών κρασιών έχει ήδη αναφερθεί.

Σαμπάνια "κούπ": ποτό που εκτιμάται πολύ στα πλαίσια χοροεπαιδών. Δίνουμε παρακάτω μια συνταγή προετοιμασίας (υπάρχουν πολλές), παρατηρώντας ότι τα λευκά και κόκκινα "μυροντό" και τα λευκά και κόκκινα Βουργουνδίας και τα κρασιά Αλσατίας προετοιμάζονται εύκολα σε κούπ όπως η σαμπάνια.

Σ' ένα δοχείο γαρνιρισμένο με κομμάτια πάγου βυθίζουμε μια απάργυρη σουπιέρα μέσα στην οποία κέβουμε σε μικρά τετράγωνα διάφορα φρούτα: μπανάνες, καράσια, βερύκοκα, ρόγες σταφυλίου κομμένες στα δύο και απαλλαγμένες από τα κουκούτσια. Προσθέτουμε ψέτες λεμονιού, κομμάτια πάγου καλά πλυμένα, ζάχαρη άχνη, ένα ποτήρι λικέρ curacao και ένα ποτήρι κονιάκ. Ρίχνουμε Σαμπάνια στη σουπιέρα μέχρι να γεμίσει κατά το ήμισυ. Συμπληρώνουμε με νερό Seltz. Σερβίρουμε με μια απάργυρη κουτάλα σε ποτήρια του ούισκι συνοδευόμενο με ένα κουτάλι για σιρόπι και ένα καλαμάκι.

ΕΠΟΛΙΣΜΑ ΤΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

Πρέπει να τοποθετηθεί σε μια άκρη στην αίθουσα. Το μήκος του εξαρτάται από τον αριθμό των συνδαιτημένων και του είδους του προβλεπόμενου σερβίς. Άλλοτε σε προσκεκλημένους θα καθίσουν σε μικρά τραπέζια στα οποία θα σερβιρισθούν και σ' αυτή τη περίπτωση το τραπέζι του μπουφέ μπορεί να είναι μικρότερων διαστάσεων, άλλοτε θα σερβιρισθούν στον μπουφέ και σ' αυτή τη περίπτωση το τραπέζι πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο για να ικανοποιήσει στις πολυαριθμίες απαιτήσεις ταυτόχρονα. Θα αποτάλλεται για τον προσκεκλημένο ένα είδος μπαρ. Μπορεί επίσης να έχουν προβλεφθεί σκαμνάκια.

Το τραπέζι του μπουφέ μπορεί να έχει ύψος μέχρι 1 μέτρο περίπου. Το τραπέζομάντηλο πρέπει να πέφτει μέχρι αρκετά χαμηλά από την μπροστινή μεριά για να καλύπτεται οποιαδήποτε υλικά και κρασιά που

τοποθετούνται κάτω από το τραπέζι. Το τραπέζι στρώνεται ως εξής:

- Άκρα συνδαιτημένων: πιάτα επιδορπίου (σε σωρούς), πιρούνια και μαχαίρια επιδορπίου, πατσέτας.

- Κέντρο: ποτήρια κανονικά και ποτήρια ψηλά σαμπάνιας.

- Άκρα "σαρβίς": διάφορες πιατέλες, δίσκοι γλυκών, πανέρι φαρούτων.

Κάθε υπάλληλος τοποθετεί στο τραπέζι μπροστά ακριβώς από το χέρι του ένα μπουκάλι από κάθε κρασί. Πίσω από το τραπέζι στην πλευρά του σαρβίς βρίσκονται κιβώτια και δοχεία όπου τοποθετούνται τα επιπλέον κρασιά και μεταλλικά νερά.

ΣΑΡΒΙΡΙΣΜΑ ΜΠΟΥΦΕ

1) Αν το σαρβίρισμα πραγματοποιείται στον μπουφέ κάθε συνδαιτημένος σαρβίρεται ανάλογα με τις επιθυμίες του με φαγητά και ποτά. Τα φαγητά διατίθενται σε πιάτα επιδορπίου και συνοδεύονται με ένα πιρούνι και μια πατσέτα.

2) Αν το σαρβίρισμα πραγματοποιείται σε μικρά τραπέζια εφαρμόζονται οι ίδιοι κανόνες που ισχύουν και στο εστιατόριο. Κάθε υπάλληλος αναλαμβάνει ένα πόστο. Συνήθως παρουσιάζει σε κάθε τραπέζι ένα δίσκο με ποικιλία φαγητών και σαρβίρει κάθε πελάτη σύμφωνα με τις επιθυμίες του. Ξαναπερνά στη συνέχεια με ποικιλία κρασιών.

Και στις δύο περιπτώσεις όλες οι καταναλώσεις προσφέρονται δωρεάν, είτε γιατί οι διοργανωτές αναλαμβάνουν όλα τα έξοδα (γάμος, δεξίωση κ.λ.π.), είτε γιατί έχουν αποκτήσει εκ των προτέρων από τους συμμετέχοντες μια συναυπορά κατ'αποκοπήν ("μπαλ ντε σοσιετέ"). Ο Μαίτρ συντάσσει τα αναγκαία μπόνα για την τραπεζοκόμηση του μπουφέ. Μόνο ένας γενικός λογαριασμός παρουσιάζεται στους διοργανωτές για την τακτοποίηση του λογαριασμού.

