

# Tehnike i načini usluživanja jela u restoranu



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД  
ACADEMY FOR APPLIED  
STUDIES BELGRADE



- Način usluživanja jela zavisi od sastava jela, načina pripremanja i izrade jela.
- Zato treba, držati do redosleda jela u jelovniku, upoznati sastav, način pripremanja i izgled jela da bi znali kako treba prezentovati i služiti pojedina jela.
- Za ovaj deo aktivnosti se vezuju i načini usluživanja koji su od posebnog značaja za kvalitet usluge koja se pruža našim korisnicima i u kojoj kategoriji ugostiteljskog objekta nešto treba sprovesti.

- Na taj način je utvrđen kvalitet koji gost očekuje kada dođe u restoran određene kategorije.
- Uvođenje HACCP-a će doprineti još kvalitetnijem i higijenskijem načinu ishrane jer će se dati akcenat na konzumiranje zdrave hrane koja će se proizvoditi po najstrožijim postupcima od proizvodnje na njivi po do trepeze gde će konzumirati.
- HACCP je pisani bezbednosni sistem hrane koji omogućuje da svim gostima servirate hranu bezbednu za njeno konzumiranje.

- Tehnika usluživanja jela u restoranstvu zahteva od uslužnih radnika da prethodno upoznaju svaku vrstu jela, način njihovog pripremanja, sastava, vrste i sl., kako bi ga na najbolji način prezentovali gostima i adekvatno ga uslužili.

## ❖ Usluživanje hladnih predjela u restoranu

- To su tzv. uvodna jela, koja se mogu pripremati i usluživati gostima na više načina.
- Hladna predjela se slažu na ovale ali i na druge vrste činija i to u hladnoj kuhinji.
- Hladna predjela se mogu služiti i sa kolica. Kolica se u hladnoj kuhinji pripreme tako što se na nekoliko posuda stave određene količine pojedinačnih predjela iz asortimana hladne kuhinje. Na kolica se stavi u specijalno urađenu posudu koja je u sastavu kolica, sitan led u kockama a zatim poređaju činije sa predjelima i odgovarajućim forlegerima. Pored predjela su izvesne namirnice na kojima se nalaze u služe za dekor tanjira na koji će konobar gostu servirati predjelo.

- Usluživanje riba kao haldnih predjela je uobičajeno.
- U konkretnom slučaju servira se riblji nož i riblja viljuška, ali ako bi se gostu servirali i pipci /naročito od jastoga/ moralo bi uslužno osoblje gostu servirati i jednu posebnu viljušku sa kojom se vadi meso iz pipaka velikoga raka. Ta viljuška se razlikuje od ostalih vrsta viljuška po tome što je jako dugačka i tanka a ima na vrhu dva mala kraka sa kojim se vadi meso raka iz njegovih pipaka. Ova viljuška se stavlja na desnu stranu kuvera i drži se u desnoj ruci.

- Jedan poseban način služenja većih komada pršute iziskuje puno truda pri serviranju.
- Tranširanje se obavlja sa specijalnim i dobro oštrim nožem i odgovarajućom viljuškom.

## ❖ **Usluživanje: supa, čorbi i potaža u restoranu**

- Usluživanje supa, čorbi i konsomeja može se obaviti na više načina. Sva topla jela pa i supe i čorbe i konsomeji se služe u toplim sudovima. To mogu biti razne činije, šolje, tanjiri i sl.
- U restoranskom poslovanju supe se služe na nekoliko načina od kojih su najčešći služenje supe iz supijere. Supijera se koristi za veći broj osoba.
- Na isti način se vrši posluživanje čorbi, krem čorbe, čorbe sa povrćem, čorbe sa mesom i sl.

- Ako se supe, odnosno čorbe, donose u metalnim šoljama, postupiće se tako što će se postaviti topli tanjiri na podmetačima a potom sa desne strane gosta sipati u tanjur. Krem čorbe se mogu donositi i u specijalnim šoljama sa dve drške i sa podmetačem servirati gostu sa desne strane.
- Usluživanje konsomea je nešto složenije
- Na banketima se gostima servira ceo meni po dogovorenom redosledu gangova. Kad dođe vreme za služenje supe ili čorbe ili pak konsomea postupiće se kako protokolarni način predviđa.

- Nah servis /naknadno dosluživanje se na banketima ne vrši/
- Za služenje konsomea se koriste samo šolje sa dve drške i odgovarajućih podmetača sa određenom kašikom za konsome koja se prinosi gostu sa desne strane .

## ❖ Usluživanje topnih predjela u restoranu

- Topla predjela se najčešće pripremaju od raznih vrsta oblikovanih testa uz neke dodatke kao na primer: Srpska gibanica, pita zeljanica, špageti na mnogo načina pripremljeni naročito u italijanskoj kuhinji makaroni, grkljančići pa ponekada i srpska popara sa sirom i drugim dodacima i kombinacijama itd.
- Pripremanje nekih složenijih predjela od rečnih rakova na primer, zahteva već da se pribor prilagdi toj vrsti predjela

- Topla predjela u restoranskom poslovanju se mogu usluživati direktno serviranim, na odgovarajućim tanjirima ili na drugi način kao na primer da se serviraju na ovalima ili nekim drugim činijama koje se ili stavljaju pred goste da se sami posluže ili će ih konobar uslužiti na jedan od pružanja usluga načim korisnicima.
- Za neka predjela mora se servirati duboki tanjur sa podmetačom za kao što su špageti. Pa će se ovde postaviti gostu pribor koji se sastoji od velike kašike i velike viljuške s tim što će se viljuška postaviti na desnu a kašika na levu stranu.
- Određeno toplo predjelo može se pripremiti za više osoba i servirati u jednu posudu a konobar će odrediti način usluživanja gostiju, koji će konkretno primeniti

- Rižota se mogu pripremiti na mnogo načina
- Mnoge vrste topnih predjela se mogu i pripremaju od raznih vrsta kvalitetnih povrća i na način gratiniranja.
- Pečurke zauzimaju svoje mesto i u drugim grupama jela iz jelovnika a naročito u grupi hladnih predjela, a nije redak ni slučaj da se pripremaju i razne vrste kremova /krem čorbi/ od pečuraka i sa mnogim drugim kombinacijama.
- Jaja domaće preadi se koriste u pripremanju velikog broja topnih predjela. Naročito se koriste u jutarnjim časovima za doručak.

## ❖ Usluživanje riba, školjki i puževa u restoranu

- **Usluživanje kamenica (ostrica):**
- Kamenice se najviše služe kao hladno predjelo, servirane na ledu. Praksa je da se kamenice serviraju po 6 ili 12 komada u porciju. U jelovniku se tačno naznačuje broj komada koji se servira.
- Kamenice se otvaraju u kuhinji. Odstranjuje se gornji poklopac, tako da kamenica ostaje u donjem delu školjke. Zatim se uzme činija sa sitnim ledom (kobler led) preko nje se stavi rešetkasta posuda i na nju poređaju kamenice. Uz kamenice se servira buter, tost ili crni hleb i limun.
- U restoranu se postavi kuver za kamenice. Za kuver se postavlja plitki tanjur, salveta i specijalna viljuška za kamenice koja se može staviti na desnu stranu do tanjira ili pak na tanjur uvučenu u platnenu salvetu. Uz serviranje kamenica na ledu gostu se prinosi finger-bola.

- Kamenica se naročito mogu pripremiti na način »parizijen«, pohovane, Orli, rizoto od kamenica, koktel od kamenica kao hladno predjelo, itd. Kamenice servirane na druge načine zahtevaju i pripremanje odgovarajućeg kuvera.
- Serviranje koktela od kamenica (a to važi i za druge vrste koktela koji se služe za predjela) treba obaviti na manjem tanjиру preko koga se prethodno stavi milje od finog presovanog papira, a zatim stavi koktel koji se servira u specijalnoj čaši kupastog oblika. Desno do čaše sa koktelom stavlja se desertna kašika a levo desertna viljuška. Na čaši se obično stavi šnita limuna.

- Uz pohovane, parizijen i Orli kamenice treba staviti srednji tanjur sa odgovarajućim priborom ili veliki tanjur odnosno osnovni kuver.
- Tako pripremljene kamenice se serviraju kao toplo predjelo pa obavezno treba doneti topao tanjur.
- Uz tople kamenice treba servirati i odgovarajući hladni sos.
- Za rizoto od kamenica treba servirati veliki plitki tanjur i odgovarajući pribor za jelo.

- **Serviranje grancigula:**
- Grancigula je velika morska školjka.
- Može se pripremiti na više načina u toploj i hladnoj kuhinji
- Kuver za grancigulu pripremljenu na opisani način treba postaviti veliki plitki tanjur i viljušku na desnu stranu. Postavljanje noža i viljuške je čisto iz estetskih razloga pa se ništa ne zamera, ako se kuver postavi i na takav način. Kada se grancigula servira u školjki, gostu treba prineti i finger-bolu i staviti je na levu stranu.
- Gostima treba da stoji na raspolaganju veći broj sosova i začina, kao na primer, maslinovo ulje, fondor, biber, paprika, so, kečap i drugi

- **Služenje puževa:**
- Kuver se sastoji od dubokog tanjira sa podmetačem, salvete, klešta za puževe koja se stavljuju na levu stranu i viljuška za puževe koja se nalazi na desnoj strani.
- U duboki tanjur ili desno od njega stavlja se supena kašika.
- Kao i kamenice i puževi pripremljeni na ovaj način se serviraju po 6 ili 12 komada u porciju.
- Ukoliko se puževi pripremaju na neki drugi način, bez kućice ovo pravilo ne važi, pa ih treba servirati, kao i sva druga predjela.
- Kada se puževi pripremaju kao koktel za predjelo, serviranje će se obaviti na isti način kao što je to rečeno za koktel od kamenica.

## ❖ Usluživanje jela od mesa

- Pod mesom se podrzumevaju mesa toplokrvnih životinja koja se koristi za ishranu ljudi, meso peradi, goveđe, svinjsko, ovčije, kozije, konjsko a zatim meso divljači koje se koristi u ishrani ljudi kao i meso divlje peradi.
- Načini pripremanja jela od mesa su mnogobrojni.
- Tako su nastala brojna, nama poznata jela od mesnih proizvoda i sl. Često su takva jela dobijala svoje nazive po ličnostima koje su ih koristili: "Esterhazi, Stroganov, Velington, ŠtsM Štefani, Orlov, Rosini, Rozman, Mlrabo itd."
- Zatim se nazivi dobijaju po imenima gradova i drugim geografskim pojmovima, po godišnjim dobima.

- Međutim, najveći broj jela odnosno njihovih naziva nastaje oblikovanjem određenih garnitura koje takođe dobijaju različita imena-nazive.
- Kao što su na primer:
- Garniture od krompira: gratinirani krompir, pom-paj, rosti krompir, krompir u foliji, pekarski krompir Bulanže.
- Garniture od testa: kroketi, tirol knedle, špecle, kroketi itd.
- Zatim garniture internacionalne kuhinje kao na primer: Burginjon, Monoinjor, Viktor Igo, Vert-pre, Holstajn, Havaji, Meli-melo, Bizmark, Otelo, Holštajn, Klamart, Indijen, Dizeldorf, Makmahon, Milanez, Opera, i druge.

- Gotova jela se pripremaju unapred, pre dolaska gostiju u restoran
- Ona su već pripremljena i drže se na pogodnoj temperaturi do njihovog poručivanja, prodaje.
- Osnovna karakteristika pripremanja gotovih jela sa mesom je ta što se meso priprema zajedno sa određenim vrstama povrća. ( podvarak sa svinjskim mesom, gust pasulj sa faširanom šniclom...)

## ❖ Usluživanje gotovih jela u restoranu:

- GOTOVA JELA OD SVINJSKOG MESA
- GOTOVA JELA OD MLEVENOG MESA
- GOTOVA JELA OD JAGNJEĆEG MESA
- GOTOVA JELA OD RIBLJEG MESA
- GOTOVA JELA OD DIMLJENOG MESA
- GOTOVA JELA OD IZNUTRICA
- GOTOVA JELA OD PILEĆEG MESA

## ❖ Usluživanje jela po porudžbini

- Jela po porudžbini se ne pripremaju unapred. Ova vrsta jela se počinje pripremati u trenutku kada je pristigla porudžbina, prosleđena od strane uslužnih radnika – konobara
- Prednost je i ta što se gostima omogućuje da sami kombinuju svoj obrok da ga sami komponuju što se kod nekih jela a naročito kod gotovih to ne može ili uvek ne može desiti, neće ostati neprodato, može planirati unapred i za različita vremena.

- Uobičajeno je da se jela po porudžbini pripremaju od za 15-20 minuta. Tu je i najveći broj jela. Ali ima i onih kojima je potrebno i 30 pa više minuta za njihovo pripremanje

- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD TELEĆEG MESA (Teleći stek Holštajn, teleća džigerica lionez, teleći grenadin špikov, teleća šnicla "monsinjor", teleći file parizijen, teleći medaljoni „parmantijer“, teleći kotlet "milanez", teleća šnicla na „praški način " itd.)
- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD PILEĆEG MESA(. U restoranstvu dominira "kijevski način" pripremanja pilećeg mesa, pileće belo meso na florentinski način pohovana piletina na bečki način, pile na žaru „ameriken“, pileće grudi sa mladim graškom, pileći bataci na šumadijski način i mnoga druga.)

- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD GOVEĐEG MESA (Turnedo "Rosini", biftek "Eizmark", file minjon sa pečurkama, Bef sote "Stroganov", goveđa rozbratna na žaru, i druga. )
- USLUŽIVANJE JELA OD IZNUTRICA (U našim instrumentima ponude preovlađuju džigerice /pileća, a nare guščja, teleća, jagnjeća a malo ređe ćureća/, zatim od nekih vrsta divljači se koriste iznutrice ravnopravno sa ostalim koje su navedene. )

- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD JAGNJEĆEG MESA (Od jagnjećeg mesa se pripremaju i šašlici i to uglavnom na dva načina: Ruski šašlik i kavkaski šašlik koji se razlikuju u sastavu jer se kod kavkaskog šalika dodaje i slanina na ražnjić a kod ruskog se ne dodaje već samo ono što mu pripada. Pripremaju se i druga jela : jagnjeći stek orijental, jagnjeći file I dr.)

- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD SVINJSKOG MESA (Svinjski kotlet na žaru, svinjske krmenadle su jela od svinjskog a koja dominiraju, medaljoni od svinjskog mesa, fileji od svinjskog mesa, pohovana svinjska mesa, razne vrste jela od mlevenog svinjskog mesa i dr. )
- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD MLEVENOG MESA
- USLUŽIVANJE JELA PO PORUDŽBINI OD DIVLJAČI

## ❖ Usluživanje sireva

- **Sirevi se mogu služiti na nekoliko načina.**
- Jedan od najčešće korišćenih načina je izlaganje više vrsta sireva na jedan sto ili kolica u sali restorana. Po potrebi gostima se sir seče i služi.
- U slučaju da se ne raspolaže većim assortimanom sireva, sirevi se slože na okrugli tanjir ili na posebno napravljenu dasku i tako se prezentiraju gostima da sami izaberu vrstu sira koju žele.
- Treći način služenja gostiju sastoji se u tome da se poručivanje vrši na osnovu assortimana unetog u jelovnik restorana.
- Četvrti način usluživanja primenjuje se na zajedničkim ručkovima, večerama, pa u nekim prilikama i na banketima. Ovaj način služenja sireva karakteriše se time što se više vrsta sireva složi na okrugle metalne ili srebrne činije.
- Od pribora se osim forlegera nosi i nož za sečenje. Gostima se prilazi sa leve strane, nudi se sir i odseku kriške koje gost odabere

- **Za restoranski servis potrebno je znati sledeće:**
- Uz sve tvrde sireve gostima treba servirati buter i posebnu vrstu hleba (raženi, crni hleb, heljdin hleb i dr.).
- Uz rokfor (vrsta francuskog sira) ili uz gorgonzolu (vrsta italijanskog sira) uvek treba servirati dosta tosta i butera. Treba doneti crni luk da se nađe na stolu, pa ako neko želi neka se usluži.

- Uz jednu vrstu švajcarskog sira »petit suisse« gostima treba servirati posipač sa šećerom ili šećernjaču uz koju obavezno treba dati kašičicu. I uz neke meke sireve koji nisu soljeni (npr. gruda), gostima uvek treba dati i posipač sa šećerom
- Uz kamabuer (vrsta francuskog sira) gostima treba da bude na raspolaganju kim

- Ako se sir služi sa kolica, poželjno je da na njima bude veći broj noževa. To je zbog toga što različiti sirevi imaju različite mirise, pa se ne može dozvoliti da se jednim nožem seku sve vrste sireva. Kada se usluže gosti za jednim stolom sa sirevima, upotrebljeni noževi se zamene čistim i tako pristupa sledećim gostima kojima treba poslužiti izbor sireva.

- **Usluživanje poslastica**
- **Usluživanje voća**
- **Usluživanje drugih specijalnih vrsta jela( kavijar, artičoke, špargli..)**

**HVALA VAM NA PAŽNJI!!!**