**Последовательность подачи блюд и напитков**

В ресторанах существует определённая последовательность подачи готовых блюд.

Первое, что подаётся – это холодная закуска. В основном в неё входит икра зернистая, овощные и мясные салаты, а также ассорти мясное, рыбное и смешанное.

Горячие закуски чаще используются на банкетах и праздничных мероприятиях. А в такие дни их готовят по заказу клиентов. Отличительная особенность горячих закусок в том, что их нарезают мелкими кусочками во избежание пользования ножом. При подаче закусок на стол они ставятся в той же посуде, в которой и были принесены. Сначала ставятся нарезные закуски, а следом за ними салаты. Перед тем, как поставить закуски на стол, необходимо заполнить хлебницу. Закуски должны быть красиво оформлены, для этого их фигурно нарезают и украшают различной зеленью.

После закусок подаются первые блюда, это, как правило, бульоны и супы. Горячие супы подаются в глубоких тарелках, предварительно налив в мельхиоровую миску, накрытую крышкой. Предварительно тарелка должна быть обязательно подогрета. На середину подноса ставится миска с супом, где уже должны быть тарелки и разливательные ложки. В зале поднос ставится на подсобный столик, и официант разливает суп по тарелкам, опуская как можно ниже разливательную ложку, чтобы не было брызг. Бульоны и прозрачные супы подаются уже в разлитом виде в бульонных чашках.

Предварительно убрав стол после первых блюд, подаются вторые блюда. Ассортимент вторых блюд достаточно разнообразен. Сюда входят мясные, рыбные, овощные блюда, блюда из птицы, приготовленные различными способами. При подаче вторых блюд следует придерживаться очерёдности. Первое, что подаётся, – это блюда из рыбы, затем блюда из мяса и птицы, далее уже следуют овощные, яичные, блюда из крупы.

Получив с кухни второе блюдо, официант приносит его посетителю, и только после того, как клиент посмотрел и дал своё разрешение, блюдо ставится на стол.

Сладкие блюда подаются в конце трапезы. Это, как правило, приятные на вкус и высококалорийные блюда. Ассортимент сладких блюд широк и разнообразен. Это муссы, желе, различные пудинги, запеканки и прочее. Практически все сладкие блюда подаются в креманках, поставленных на десертную тарелку, рядом с которой кладётся десертная ложка. Если подаются фрукты, то они выкладываются в вазы, а на столе должны быть десертные ножи и вилки.

Очень часто, заканчивая свой обед или ужин, посетители заказывают чай или кофе.

Чёрный кофе подаётся к столу в кофейных чашках, сахар к кофе подаётся отдельно, если кофе приготовлен по-восточному, то на стол ставится в той же посуде, в которой он был приготовлен. Первым делом по чашечкам раскладывается кофейная пенка, а затем разливают сам напиток. Если кофе с молоком и сливками, то они подаются отдельно. Если кофе подаётся в кофейниках, то перед клиентом ставится пустая чашка, и только после его разрешения разливается кофе.

Чай является самым распространённым напитком. Обычно он подаётся в чашках или в стаканах с подстаканниками, сахар подносится отдельно. Если чай заваривается в заварнике, то ставится на стол, а затем, с разрешения клиента, разливается по чашкам.