

## ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задание на 23.03.2020

**ТЕМА:** Специальные виды услуг и формы обслуживания.

1. Специальные виды услуг: определение, классификация. (2 часа)

Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

- составление меню;
- особенности сервировки столов;
- формы обслуживания, способы расчета.

Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.

2. Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: (1 час)

- характеристика;
- особенности меню;
- подготовки и обслуживания.

Услуги официанта по обслуживанию на дому.

Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.

3. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию. (1 час)

- в офисах и на дому.
- в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).

4. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания:  
(2 часа)

- шведский стол;
- стол экспресс;

- зал экспресс;
- бизнес-ланч;
- воскресный бранч;
- кофе-брейк.

Для выполнения данной работы внимательно прочитать лекцию 1 и 2, оформить конспект в тетради. Так же можно воспользоваться учебной литературой (Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.В.Усов. – 6-е изд. перераб.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.)

Форма отчета:

1. Оформить конспект до 24.03.2020
2. Составить меню для тематического вечера «День победы»  
Оформить меню до 24.03.2020

Адрес Эл. почты: [ben0801@yandex.ru](mailto:ben0801@yandex.ru)  
Тел.89314143001

Задание на 24.03.2020

**ТЕМА:** Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

(4 часа)

1. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.
  - требования к предприятиям питания для обслуживания туристов;
  - перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе;
2. Особенности питания туристов из разных стран:
  - режим питания;
  - формы обслуживания;
  - виды расчета.

Для выполнения данной работы внимательно прочитать лекцию 3 и 4, оформить конспект в тетради. Так же можно воспользоваться учебной литературой (Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.В.Усов. – 6-е изд. перераб.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.)

Форма отчета:

1. Оформить конспект до 25.03.2020
2. Подготовка реферата по теме: «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира».

Адрес Эл. почты: [ben0801@yandex.ru](mailto:ben0801@yandex.ru)

Тел.89314143001

## Лекция 1

### На тему специальные виды услуг и формы обслуживания.

К специальным видам услуг относят услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха; обслуживание проживающих в гостиницах, услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому; пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета). К тематическим мероприятиям относят обслуживание по случаю юбилейных дат, праздников, встречи Нового года.

Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний

Участники, симпозиумов, конференций, семинаров и совещаний обслуживаются по месту проживания (в гостиницах). Питание организуется в ресторанах, кафе, барах. Оно должно быть трехразовым. Меню дневного рациона (завтрак, обед, ужин) составляется на неделю или декаду.

Администрация ресторана заранее уведомляется о сроках и режиме работы симпозиума, конференции, количестве участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком — представителем соответствующей организации. Могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Администрация ресторана, учитывая необходимость одновременного обслуживания большого количества людей, у которых время ограничено, должна обеспечить быструю и четкую работу официантов. С этой целью уточняется график

выхода на работу обслуживающего персонала. Количество официантов определяется из расчета обслуживания одним официантом одновременно не более 8 человек. Для сбора посуды рекомендуется выделять подсобных работников, предоставив официантам возможность заниматься только подачей блюд и расчетами с гостями.

Для ускорения обслуживания столы сервируются заранее. К завтраку ставят выпечку, чашки для чая или кофе, розетки с джемом, сахар, кисломолочные продукты. Во время обслуживания можно подавать чай в чайниках, кофе в кофейниках, чтобы гости могли налить напитки сами. Хлеб нарезают и укладывают на тарелки или в хлебницы, накрывают полотняными салфетками и ставят на стол.

К обеду на столы ставят бутылки (охлажденные и протертые) с прохладительными напитками, фрукты, хлеб, закуски на тарелках или в салатниках, сладкие блюда (компот, кисель, мусс, крем, желе).

Ускорению обслуживания способствует организация дополнительных раздаточных линий (охлаждаемых витрин для напитков, мармитов для первых блюд), которые непосредственно выходят в зал.

Питание участников может быть организовано за наличный расчет и по безналичному расчету (талонам). Официант сдает кассиру талон как деньги. С кухней и сервис-баром официант рассчитывается за отпущенные блюда кассовыми чеками. Если питание участников указанных мероприятий организуется за наличный расчет, то официант производит расчет в обычном порядке, т.е. представляет счет и получает деньги.

В перерывах между заседаниями может работать бар-фуршет, организуемый по месту проведения заседаний.

В зависимости от числа участников, площади и формы помещения ставят один или несколько столов длиной 2—6 м, используя для этого фуршетные. При отсутствии их столы нужных размеров составляют из квадратных или прямоугольных. Столы покрывают скатертями, как для банкета-фуршета. На столы выставляют холодные закуски

небольшими порциями (в салатниках), хлеб, на больших блюдах порционированные гастрономические товары, бутерброды, пирожки, закрытые полиэтиленовой пленкой, а в вазах фрукты, пирожные. На торцах столов ставят термосы с кофе, бульоном, чашки для бульона и кофе, кувшины с соком.

Возле фуршетных столов на небольших столиках размещают закусочные и пирожковые тарелки, кладут закусочные вилки и ножи группами, ставят фужеры или стаканы. Небольшими стопками кладут бумажные салфетки. На дополнительных столах размещают бутылки с водой, пивом, фужеры, стаканы.

Каждый стол обслуживают три официанта: первый следит за пополнением продукции, второй убирает использованную посуду и приборы и пополняет их запас, третий производит расчет.

Для ускорения обслуживания практикуют организацию отдельных столов по отпуску бульонов и пирожков, продажу горячих сосисок, горячих закусок в однопорционных сковородках, в кокотницах. В этих случаях пищу отпускает повар, а рассчитывается за питание официант. Дополнительно организуют чайные столы, продажу мороженого.

## Лекция 2

### Современные формы обслуживания

К современным формам обслуживания относят:

- тематические буфеты;
- зал-экспресс;
- стол-экспресс;
- бизнес-ланч;
- воскресный бранч;
- презентацию;
- кофе-брейк;
- счастливый час (Happy hour);
- русский стол;
- линер (*Linner*);
- динер (*Dinner*).

Такие формы обслуживания способствуют повышению культуры обслуживания, увеличению объема предоставляемых услуг, росту реализации продукции собственного производства.

Современные ресторанные технологии предлагают *тематические шведские столы (буфеты)*, которые позволяют обеспечить максимум сервисных услуг гостям и дают им возможность попробовать большое количество деликатесов и блюд из сравнительно дорогих продуктов. Рассмотрим некоторые из них.

*Экспресс-столы* организуют в залах ресторанов при гостиницах, на железнодорожных станциях, в аэропортах. В период с 8 до 11 ч пассажирам предлагают два вида европейских завтраков одинаковой стоимости, а с 11 до 15 ч - экспресс-обеда также двух видов.

*Зал-экспресс* предназначен для быстрого обслуживания потребителей в тех ресторанах, где не используется шведский стол. Основой этой формы обслуживания является фуршетный стол, установленный вдоль стены на расстоянии 1,5 м от нее. На стол, накрытый скатертью-юбкой, выставляют холодные закуски (различные салаты, рыбные, мясные холодные блюда, сыры, масло сливочное, кисломолочные продукты в индивидуальной упаковке), а также соки, прохладительные напитки, хлеб и

хлебобулочные изделия. Рядом с холодными закусками, хлебом – приборы для раскладки: ложки и вилки столовые, щипцы для хлеба.

*Бизнес-ланч* – деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12 до 16 ч) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Бизнес-ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья. В меню бизнес-ланча включаются блюда несложного приготовления. Стоимость бизнес-ланча в ресторане заранее определена, в нее входит также кофе или чай.

*Воскресный бранч*. Рестораны в субботние, воскресные и праздничные дни организуют обеды, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запеченных на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков. Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах. Если в эти дни в ресторане проводится дегустация вин, то в стоимость бранча обязательно включается бокал вина или шампанского.

*Презентации* устраиваются по самым разнообразным поводам: открытие выставки, университета, колледжа, основание фирмы или банка, дегустация вин и т.д. Презентация — это повод для приглашения спонсоров, предпринимателей, банкиров, представителей различных фирм для установления новых деловых контактов. Список лиц, приглашенных на презентацию, определяется заранее, им рассылают приглашения.

*Кофе-брейк (или кофе-пауза)* организуют на предприятиях общественного питания для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров. Прямоугольные или круглые столы накрывают цветными скатертями-юбками, как на фуршете. Гости едят и пьют стоя. В меню кофе-брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе. Из прохладительных напитков - минеральную воду, соки.

*Счастливый час (Happy hour)* - это вид обслуживания, организуемый в ресторане по пятницам с 17 до 19 ч по меню а ля карт со скидкой на напитки до 50 %.

При организации *русского стола* за круглым столом одновременно могут разместиться 20 человек. Он состоит из двух поверхностей разного диаметра и вращается при помощи ручек. Нижняя неподвижная поверхность находится на расстоянии 10 см от верхней; и шире ее на 35—40 см. На вращающуюся часть ставят холодные блюда и закуски, сладкие блюда, мучные кондитерские изделия, прохладительные напитки, соки.



*Линер (Linner)* - это услуга, предоставляемая гостям, проживающим в гостинице, которые ввиду различных причин опоздали на бизнес-ланч. Линер предусматривает наличие шведского стола. Тематический линер проводится по воскресным дням с 14 до 19 часов. Стоимость линера заранее оговорена, в нее включают бокал шампанского или бокал красного (белого) вина, прохладительные напитки, соки, минеральную и фруктовую воду.

*Динер (Dinner)* – ужин для проживающих в гостинице.

## Лекция 3

### Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов

Организация питания иностранных туристов осуществляется в ресторанах, барах, кафе, столовых. Данные предприятия могут иметь собственные здания или использовать их на правах аренды. Некоторые предприятия работают самостоятельно. Однако большинство из них расположены в туристско-гостиничных комплексах или гостиницах и являются их структурным подразделением. В соответствии с ГОСТ Р 50645-94 гостиница классифицируется как предприятие временного проживания вместимостью не менее 10 номеров, малые гостиницы — до 30 номеров.

Гостиница любой категории (1—5 звезд) должна иметь удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками, благоустроенную и освещенную прилегающую территорию, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки автотранспорта, в том числе автобусов, вывеску с названием предприятия и указанием его категории, при наличии отдельного входа в ресторан — вывеску с его названием.

Лестницы, ведущие к входу на предприятие питания, расположенному автономно, должны быть снабжены специальными пандусами для передвижения детских и инвалидных колясок. Вход, должен быть оборудован козырьком для защиты от атмосферных осадков.

У входа на предприятие питания должны быть размещены урны для мусора, телефоны-автоматы. Здесь рекомендуется размещать средства рекламы, декоративные композиции из зеленых насаждений, скульптуры и другие элементы декоративного оформления.

На территории, прилегающей к предприятию питания, не допускается: проводить погрузочно-разгрузочные работы, складировать тару, строительные материалы, размещать контейнеры с мусором; сжигать мусор, отходы и порожнюю тару.

Вход на предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков посетителей на выход и на вход. Створки дверей должны открываться без чрезмерных усилий и автоматически закрываться за посетителем, не заставляя его ускорять движение.

Помещения для потребителей туристских предприятий питания должны удовлетворять санитарно-гигиеническим, противопожарным и техническим требованиям к общественным помещениям, обеспечивать безопасные и комфортные условия по температуре и влажности. Обязательным и безусловным требованием является отсутствие посторонних запахов, особенно из кухни и туалетов.

Интерьеры помещений для потребителей не должны быть перегружены элементами декоративного оформления, затрудняющими уборку помещений и ухудшающими санитарно-гигиенические условия. Все материалы, используемые в оформлении интерьера помещений для потребителей, должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенической и пожарной безопасности.

Все помещения должны быть оборудованы указателями (пиктограммами), помогающими ориентироваться потребителям. В вестибюле на видном месте должна быть вывешена копия сертификата данного предприятия питания, свидетельствующего о присвоении ему определенной категории с соответствующим количеством звезд (для гостиницы) и класса (люкс, высший, первый) для ресторана.

Оборудование помещений должно предусматривать возможность посещения предприятия питания инвалидами и посетителями с детьми, если гостиница, при которой оно расположено, предусматривает проживание инвалидов и туристов с детьми соответствующего возраста или данное туристское предприятие питания обслуживает потребителей, не проживающих в гостинице.

Освещение помещений для потребителей должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации.

Режим работы предприятий питания, расположенных в гостинице, устанавливается с 7 до 23 ч или круглосуточно.

Предприятие, обслуживающее туристов, должно иметь сертификат на безопасность услуг общественного питания и сертификат соответствия, подтверждающий класс предприятия, а также лицензии на отдельные виды деятельности.

Рестораны при 4- и 5-звездочных отелях должны иметь несколько залов (возможна специализация на приготовлении блюд национальной, зарубежной кухни); отдельные кабинеты, банкетные залы, трансформируемые в конференц-зал, ночные клубы (5 звезд). При 3—5-звездочных отелях обязательны бары в вестибюле (лобби-бар) и поэтажные. В 1- и 2-звездочных отелях услуги питания предоставляются потребителям в ресторанах и кафе.

По методам обслуживания туристские предприятия питания классифицируются на предприятия, работающие по методу самообслуживания и обслуживанию официантами.

Туристские предприятия 2—5-й категорий (звезд) должны гарантировать потребителям выбор любого из вариантов предоставляемого питания (завтрак, двухразовое, трехразовое питание), работу хотя бы одного кафе или бара в любое время суток (4- и 5-звездочные отели); бронирование мест в ресторане; обслуживание в номере гостиницы.

Можно выделить три основных способа предоставления услуги питания:

- питание, оплаченное туристом;
- питание, не включенное в стоимость тура и предоставляемое за дополнительную плату;
- самообслуживание.

*Оплаченное питание* предполагает включение в стоимость гостиничного номера или тура всех расходов на питание туристов. Это может быть только завтрак (континентальный или полный); завтрак и ужин, или завтрак и обед или обед — ужин (полупансион); трехразовое питание (полный пансион). Иногда в стоимость питания включают прохладительные (вода, соки) и алкогольные напитки (пиво, шампанское, вина). Если питание не включено в стоимость тура, то за него турист платит в месте пребывания и оказания этой услуги.

*Самообслуживание* означает, что туристы сами себе готовят пищу (чаще всего в пансионатах, кемпингах) или питаются в залах ресторанов, где установлен шведский стол, или в кафе.

В сфере питания особое значение имеет быстрое и четкое обслуживание туристов. Меню в месте пребывания туристов должно быть понятно всем участникам группы, а цены указаны в валюте страны. Питание должно соответствовать затраченным на него средствам и не нанести вреда здоровью туристов. *Шведский стол (буфет)* позволяет гостям свободно выбирать любые выставленные на нем блюда.

*Табльдот* — форма обслуживания официантами групп туристов по меню обеда или ужина с ограниченным ассортиментом блюд за предварительно накрытыми столами на 4, 6, 8 человек.

*Форма обслуживания по меню а ля карт* предусматривает свободный выбор туристом блюд по предлагаемому рестораном меню (для индивидуалов и небольших групп).

## Лекция 4

Особенности питания зависят от исторического и экономического развития народа, географических условий страны, национальных обычаев, вероисповедания.

Набор продуктов: в нац. кухнях стран, граничащих с морями преобладают блюда из рыбы, аграрные страны- блюда из продуктов животноводства, южные страны- блюда из овощей и фруктов. Способ приготовления: Россия- холодно, отопление и приготовление пищи русской печью – вареные, тушеные, печеные блюда. Кавказ – тепло, жилища без отопления, приготовление блюд на открытом огне – вареные, жареные блюда.

При организации питания интуристов следует иметь в виду, что большинство людей во всех странах мира питается три раза в день. Во многих странах завтрак состоит из фруктового сока, масла, джема или варенья, хлеба-тоста, булочек, сосисок или омлета, ветчины с гарниром, кофе или чая. Такой завтрак принято называть европейским.

Следует учитывать, что для туристов из Венгрии, Чехии, Словакии, Англии, Италии, Франции, Китая, Латинской Америки завтрак должен быть легким, а из Польши — плотным. Любят легкий обед венгры. Легкий ужин предпочитают поляки, итальянцы и др., а плотный — венгры, чехи, англичане, французы и др. Туристы из Франции, Австрии, Китая, Индии едят небольшими порциями.

При составлении меню следует учитывать:

*Англичане* любят мясные натуральные блюда, птицу, рыбу, рыбные гастрономические товары. Рыба и овощи чаще употребляются в вареном виде, мясо — в запеченном или обжаренном (на углях, на сковороде). Охотно едят различные овощные салаты, картофель жареный, картофельное пюре, овсяную кашу. Одно из любимых блюд — фарш, его жарят и запекают с луком и перцем; традиционными являются блюда из яиц, большое место в питании англичан занимают различные пудинги, сэндвичи и канапе. Из первых блюд наиболее распространены бульоны и супы-пюре. Фрукты и ягоды в свежем

и консервированном видах англичане употребляют в большом количестве. Их используют на десерт и для приготовления блюд и гарниров. Из напитков — чай, его пьют сладким с молоком.

Туристы из *США, Канады* предпочитают блюда, приготовленные из полуфабрикатов, готовых консервированных изделий. В качестве закуски широко применяются сэндвичи и сосиски. В американской кухне представлены все виды мяса и рыбопродуктов. Широко используются овощи, фрукты, молочные продукты, яйца, из круп — рис, овсяная крупа, кукурузные хлопья. Национальным напитком является кофе. При обслуживании американцев следует учесть, что они не любят горячей пищи. Сметана к блюдам должна подаваться отдельно, напитки рекомендуется подавать сильно охлажденными

Кухня народов *Арабских стран* (Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии) характеризуются широким использованием баранины, козлятины, телятины, птицы, бобовых, риса, овощей, свежих и консервированных фруктов. Значительное место занимают блюда из рыбы, яиц, молочнокислые продукты, особенно сыры, напоминающие брынзу. В больших количествах применяется лук, чеснок, оливки, перец черный и красный, корица, ароматические травы. Для приготовления пищи используется оливковое масло. Из напитков — чай и кофе, кипяченую воду со льдом, различные соки.

*Болгарская кухня* близка к кавказской. Отличается использованием большого количества свежих и маринованных овощей и фруктов, баранины, специй и приправ (уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец), используются говядина, птица, в меньшей степени свинина. Рыба готовится жареной или запеченной. В большом количестве для приготовления блюд применяется чеснок, лук, укроп, петрушка, а также сметана, сыр, молоко. В широком ассортименте готовятся изделия из теста. Болгары едят только белый хлеб, пьют черный кофе или кофе по-восточному.

*Венгры* любят острую пищу, широко используют сметану, острые сыры, лук, перец. Вторые блюда приготавливают только на свином сале; со вторыми блюдами едят салаты из маринованных овощей, которые подаются отдельно. Едят блюда из говядины, нежирной свинины, из субпродуктов, пресноводной рыбы. Любят сладкие блюда из макаронных изделий, пироги с ягодами и творогом, посыпанные сахарной пудрой. Венгры употребляют много жидкости, едят только белый хлеб. Перед завтраком пьют чай с молоком, после десерта крепкий черный кофе, к которому подается содовая вода. Пьют минеральную и фруктовую воду.

Кухня народов Арабских стран (Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии) характеризуются широким использованием баранины, козлятины, телятины, птицы, бобовых, риса, овощей, свежих и консервированных фруктов. Значительное место занимают блюда из рыбы, яиц, молочнокислые продукты, особенно сыры, напоминающие брынзу. В больших количествах применяется лук, чеснок, оливки, перец черный и красный, корица, ароматические травы. Для приготовления пищи используется оливковое масло. Из напитков — чай и кофе, кипяченую воду со льдом, различные соки.

Болгарская кухня близка к кавказской. Отличается использованием большого количества свежих и маринованных овощей и фруктов, баранины, специй и приправ (уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец), используются говядина, птица, в меньшей степени свинина. Рыба готовится жареной или запеченной. В большом количестве для приготовления блюд применяется чеснок, лук, укроп, петрушка, а также сметана, сыр, молоко. В широком ассортименте приготавливаются изделия из теста. Болгары едят только белый хлеб, пьют черный кофе или кофе по-восточному.

Венгры любят острую пищу, широко используют сметану, острые сыры, лук, перец. Вторые блюда приготавливают только на свином сале; со вторыми блюдами едят салаты из маринованных овощей, которые подаются отдельно. Едят блюда из говядины, нежирной свинины, из субпродуктов, пресноводной рыбы. Любят сладкие блюда из

макаронных изделий, пироги с ягодами и творогом, посыпанные сахарной пудрой. Венгры употребляют много жидкости, едят только белый хлеб. Перед завтраком пьют чай с молоком, после десерта крепкий черный кофе, к которому подается содовая вода. Пьют минеральную и фруктовую воду.

Итальянская кухня характеризуется широким ассортиментом макаронных изделий. К ним подается масло, тертый сыр, а также различные соусы. При приготовлении блюд и салатов используется оливковое масло. В качестве гарнира подаются различные овощи, в том числе пряные. Итальянцы охотно едят блюда из натурального мяса, мясные блюда с соусами, блюда из различных нерыбных морепродуктов (крабы, омары, лангусты, осьминоги, каракатицы и др.), любят сыр, маслины, свежие фрукты, орехи, финики, бисквитные торты и пирожные, мороженое, черный кофе. После десерта едят сыр и пьют черный кофе.

Индийская кухня носит преимущественно вегетарианский характер. Блюда в основном острые и пряные в связи с употреблением большого количества специй, пряностей, приправ, соусов. Потребление мяса в Индии связано с делением населения по вероисповеданию на индусов и мусульман. Мусульмане не едят свинину, но очень любят баранину, козлятину. Индусы не едят говядину. У большинства индусов пища состоит из овощей, риса, бобовых, молока, молочных продуктов, яиц. Индийцы любят сладости, мороженое, фрукты, варенье, фруктовые соки и воду. Любимый напиток — крепкий горячий чай.

Чешская кухня характеризуется большим количеством блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски). Широко распространены блюда из натурального мяса — говядины, телятины, птицы, дичи. Чехи любят омлеты, яичницы, яичные блюда, молочнокислые продукты, сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные со взбитыми сливками в сочетании с шоколадом и ванилином, пьют кофе черный и с молоком, пиво. Отличительной чертой чешской кухни является широкий



ассортимент холодных блюд и закусок и использование в качестве закусок бутербродов с различными массами (помазанками).

Кухни Боснии, Герцеговины, Сербии, Хорватии отличаются острыми мясными блюдами из всех видов мяса, а также из субпродуктов, использованием свиного жира для приготовления блюд. Широко представлены рыбные блюда и блюда из продуктов моря, овощи, салаты, зелень. Рыбу готовят жареную, тушеную и запеченную. В качестве гарнира: рис, макаронные изделия. Первые блюда — пюреобразные супы, заправочные супы, бульоны. Основной горячий напиток — кофе.

Румынская кухня характеризуется блюдами из овощей, кукурузы, натурального мяса — главным образом говядины, свинины, птицы, запеченных на рашпиле или вертеле, а также использованием в больших количествах сладкого и острого стручкового перца. Румыны любят рыбу, изделия из муки. На гарнир кроме отварных и жареных овощей подаются маринованные и соленые овощи. Салаты едят заправленные уксусом и подсолнечным маслом. Готовят овощные супы, бульоны с рисом, манной

Польская кухня во многом сходна с русской и украинской. В больших количествах используются молоко и молочные продукты, особенно сметана, а также каши — гречневая, перловая, кукурузная. Поляки любят прозрачные супы с различными гарнирами, подаваемыми отдельно; густые овощные супы, фруктовые супы; блюда из рыбы, яиц, телятины, говядины, птицы, грибов, субпродуктов. В качестве гарнира — картофель, капуста, клецки. Поляки любят изделия из муки (пироги, кулебяки, блинчики, оладьи), сладкие блюда (кисели, желе, мороженое, фруктовые салаты). Пьют кофе черный и с молоком.

Исходя из особенностей питания не следует предлагать:

- Туристам из Англии — колбасы, колбасные изделия, рыбные супы, рыбу заливную, икру лососевую, крупяные гарниры, мучные блюда, блюда с соусом на муке.

- Туристам из арабских стран: мусульманам — блюда из свинины, ржаной хлеб, разваренные картофель и овощи.

- Туристам из Болгарии — молочные супы, окрошки, борщи, крупяные блюда (кроме риса), блюда из котлетной массы, ржаной хлеб, старый картофель (с июня до нового урожая).

- Туристам из Венгрии — блюда из баранины, котлетной массы, морской рыбы и рыбопродуктов, лососевую икру, сельдь, кильку, балык, гречневую кашу, кисели.

- Туристам из Германии, Австрии — острую пищу.

- Туристам из Италии — сливочное масло, блюда из жирной свинины и рубленого мяса, ржаной хлеб.

- Туристам из Вьетнама, Таиланда, Индонезии — минеральную воду и ржаной хлеб.

- Туристам из Китая — молочные продукты и блюда из них, ржаной хлеб, икру, сельдь, семгу, минеральную воду, добавлять лавровый лист.

- Туристам из Кореи — молочные продукты и блюда из них, рыбные деликатесы, сырокопченые продукты, ветчину, блюда и гарниры из картофеля, ржаной хлеб, кофе, какао, минеральную воду.

- Туристам из Монголии — рыбу, рыбную гастрономию, икру, кофе, какао, минеральную и фруктовую воду, пиво.

- Туристам из Польши — блюда из баранины и рубленого мяса, блюда с соусами, ржаной хлеб, старый картофель (с июня до нового урожая).

- Туристам из Румынии — блюда из баранины, ржаной хлеб, кисели.

- Туристам из Франции можно предлагать все блюда.

- Туристам из Чехии, Словакии — блюда из баранины, рубленого мяса, горячие рыбные блюда.

- Туристам из Южной Америки (Бразилия, Аргентина и др.) — блюда с майонезом и сметаной из панированных мяса и рыбы.

- Туристам из Сербии, Хорватии, Боснии, Герцеговины и др. (стран бывшей Югославии) — мясо и рыбу вареные.