



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



PREPORUKE ZA PROFESIONALNO SERVIRANJE HRANE



UVOD

- **Predmet:** preporuke za profesionalno serviranje hrane
- **Zadatak:** upoznati jos nekim od preporuka za serviranje hrane
- **Cilj:** savladati preporuke za serviranje hrane



PREPORUKE ZA PROFESIONALNO SERVIRANJE HRANE

- Pravilno postavljanje hrane i prezentacija hrane su od suštinskog značaja za vođenje uspešnog restorana. Koa što ne biste došli na razgovor za posao u pidžami. Isto tako, svojim gostima ne biste poslužili blag i nenadahnjujući tanjir hrane.



OSNOVE SLAGANJA HRANE: 5 KLJUČNIH RAZMATRANJA

1. Boja
2. Aranžman
3. Tekstura
4. Balans
5. Koliko je lako konzumiranje



VRHUNSKE TEHNIKE I IDEJE SERVIRANJA HRANE

Izbor tanjira

- Oblik
- Boja

Aranžiranje hrane

Pravilo trećine

Vizuelni dizajn

Dekorisanje sosovima

Garniranje



KAKO SERVIRATI HRANU: 3 UOBIČAJENA STILA SERVIRANJA

1. Klasično serviranje

2. Pejzažno serviranje

3. Slobodan stil serviranja



VAŽNI ALATI ZA SERVIRANJE HRANE

- **Kašika za sos:** za precizno sipanje, mešanje i manipulisanje vašim sosovima, pireima i penom.
- **Kalupi/forme:** za postavljanje sastojaka u oblike.
- **Dresir džakovi** za nanošenje: nanošenje pirea, gelove i kreme za stvaranje baze za druge sastojke.
- **Četke:** četkajte glazure i sosove za upečatljiv efekat.
- **Dozer boce:** napunite sosovima da biste brzo dodali tačke i linije na svoje tanjire.
- **Pinceta za oblaganje:** za branje i rukovanje delikatnim ukrasima.
- **Plastične rukavice:** za higijenu vašeg jela.
- **Mini daska:** za pažljivo prikupljanje i postavljanje komada mesa i ribe.
- **Renda:** za rendanje super finih strugotina parmezana, tartufa i drugih aromatičnih sastojaka.

SMANJENJE VELIČINE PORCIJA U RESTORANU: PREDNOSTI I SAVETI

Veličine porcija u restoranima su znatno veće nego pre samo nekoliko decenija. Istraživanje koje je uključivala kuvare potvrdilo je da 76% njih misli da serviraju „obične“ veličine porcija bifteka i testenine, ove porcije su zapravo bile 2 do 4 puta veće od prporučenih veličina porcija.

Zašto restorani služe velike porcije?

Distribucija većih porcija u restoranima pomaže ugostiteljskim objektima da opravdaju više cene na svojim menijima.



NEDOSTACI VELIKIH PORCIJA

1. Stvara otpad od hrane
2. Kompromituje kvalitet
3. Ne sviđa se svim gostima



PREDNOSTI SMANJENJA VELIČINE PORCIJA U RESTORANU

- 1. Promoviše kontrolu kvaliteta**
- 2. Drži troškove hrane pod kontrolom**
- 3. Smanjuje bacanje hrane**
- 4. Promoviše raznolik asortiman**



SAVETI ZA NUĐENJE MANJIH PORCIJA

1. Odvojite vreme za obuku osoblja
2. Investirajte u odgovarajući tanjir
3. Koristite kreativne tehnike serviranja
4. Podesite svoj meni





UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

