

Szakmai információ

Az étrend összeállítás szabályai

Az étrend összeállítás alapvető jellegzetessége, hogy ismernünk kell az egyes ételféleségek elkészítésének módját, a felhasznált nyersanyagokat, és tudnunk kell azt, hogy az egyes módozatok mit takarnak.

Mit kell még figyelembe venni?

- rendezvény jellegét: tudni kell milyen eseményről, ünnepről van szó, hiszen figyelembe kell venni a szokásokat, hagyományokat
- rendezvény idejét: a díszítkezések általában ebéd, vagy vacsora időpontjához kötődnek.
- évszakot: a nyersanyagok kiválasztásánál fontos szempont, hiszen a zöldségek gyümölcsök nagy részét frissen csak bizonyos szezonokban elérhetőek, ellenkező esetben beszerzésük költségesebb, amely a végső ár kialakításánál is figyelembe kell venni
- vendégek létszámát: nagy létszám esetén kerülendő a frissensültek beállítása az ételsorba, hiszen egy időben nagy adagszámban nem elkészíthető
- vendégek összetételét: alkalmazkodnunk kell a vendégek neméhez, korához, nemzetiségéhez, vallási szokásaihoz, táplálkozási szokásaihoz (diéta, vegetarianizmus)
- az üzlet színvonalát: az üzlet kategóriáját vesszük figyelembe

Fontos szabály továbbá,

- az étrendben használt fő alapanyagok nem ismétlődhetnek

Kivétel: a burgonya, vadak speciális étrendnél (de akkor is csak egy nagyvadat és egy vadszárnyast adjunk), halak speciális étrendnél (de azonos halfajta nem lehet, sőt keverni kell a fehér és a barna húsú halakat)

- jelleget adó fűszerek nem ismétlődhetnek
- az ételek készítési módja nem ismétlődhet
- az ételek állaga, állománya nem ismétlődhet
- az ételek domináns színe ne legyen azonos
- az ételek fogalmazása nem ismétlődhet
- tartsuk be a fokozatosság elvét
- az ételsort kávéval zárjuk