

ΚΟΚΤΕΙΛ



1

*Με την ολοκλήρωση της ενότητας αυτής,
ο/η μαθητής/ρια θα είναι σε θέση να:*

- Ορίζει το καναπέ και κατονομάζει τα χαρακτηριστικά στοιχεία των φαγητών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.
- Περιγράφει τις αρχές που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε καθρέφτη. (Κεντρικό σημείο εστίασης, ροή, συνοδευτικά)
- Ονομάζει τα μέρη τα οποία αποτελούν ένα καναπέ. Περιγράφει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών για κοκτέιλ.
- Κατονομάζει διάφορα ζεστά ορεκτικά για ένα κοκτέιλ και περιγράφει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των γλυκών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.
- Ονομάζει διάφορα καναπέ και ονομάζει διάφορα αλμυρά, τα οποία σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.

2

Ορισμός

- Κοκτέιλ πάρτι είναι συνήθως μια ανεπίσημη συνάθροιση ατόμων κατά την οποία οι πελάτες είναι όρθιοι και συνομιλούν μεταξύ τους, ενώ παράλληλα σερβίρονται ποτά και φαγητά.



3

Χαρακτηριστικά γνωρίσματα φαγητών για κοκτέιλ.

- Πρέπει να είναι μικρά σε μέγεθος, να μπορούν να φαγωθούν με το χέρι.
- Πρέπει να μην περιέχουν σάλτσες ή υγρά τα οποία θα δυσκολεύουν τους καλεσμένους.
- Συνήθως επιλέγονται φαγητά αλμυρά ή πικάντικα τα οποία συμπληρώνουν τα κοκτέιλ που σερβίρονται.



4

Παρουσίαση φαγητών για ΚΟΚΤΕΪΛ

- Παρουσιάζονται σε καθρέπτες, πιατέλες και ρεσιό.
- Η παρουσίαση πρέπει να είναι καλόγουστη και να βασίζεται στην ομοιομορφία.



5

Παρουσίαση κρύων ορεκτικών σε καθρέπτη

Για να είναι πετυχημένη πρέπει να διέπεται από συγκεκριμένες αρχές:

- Κεντρικό σημείο εστίασης
- Ροή
- Ομοιομορφία



6

6

Κεντρικό σημείο εστίασης

- Είναι το σημείο στο οποίο εστιάζει την προσοχή του ο πελάτης.
- Είναι συνήθως τοποθετημένο είτε στο κέντρο του καθρέπτη είτε σε μια γωνιά και παρόλο ότι είναι μέρος της όλης παρουσίασης δεν είναι μέρος του φαγητού που σερβίρεται



7

Ροή

- Η παρουσίαση των φαγητών σε έναν καθρέπτη πρέπει να έχει αρχή και τέλος.
- Πρέπει να γίνεται εύκολα αντιληπτή στον πελάτη η αφετηρία του σερβιρίσματος.
- Η αρχή συνήθως βρίσκεται στην πλευρά στην οποία βρίσκεται ο πελάτης και το τέλος βρίσκεται στο κεντρικό σημείο εστίασης του καθρέπτη.



8

Ομοιομορφία

- Είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέπτη.
- Το κάθε τεμάχιο κάθε είδους πρέπει να είναι ακριβώς το ίδιο.
- Η παραμικρή διαφορά διακρίνεται και μπορεί να καταστρέψει την όλη παρουσίαση.



9

Συνήθη ήδη φαγητών για ΚΟΚΤΕΪΛ

- Καναπεδάκια (καναπέ) (canapés)
- Ζεστά ορεκτικά (Savories)
- Γλυκά



10

Καναπεδάκια

- Είναι ορεκτικά τα οποία αποτελούνται από μια *βάση ψωμιού*, ένα *άλειμμα*, ένα *κυρίως υλικό* και *γαρνιτούρα*. Όλα τα μέρη του πρέπει να επιλέγονται με προσοχή ώστε το ένα να βοηθά το άλλο και όλα μαζί να αποτελούν ένα ενιαίο εύγευστο σύνολο.



11

Ζεστά Ορεκτικά

- Μικρά σε μέγεθος.
- Εύκολα στο σερβίρισμα.
- Δεν περιέχουν σάλτσες.
- Οι καλεσμένοι δεν πρέπει κατ' ουδένα τρόπο να λερώνονται ή να λεκιάζονται όταν τρώνε τα ζεστά ορεκτικά.



12

Γλυκά

- Μικρά σε μέγεθος.
- Εύκολα στο σερβίρισμα.
- Δεν περιέχουν σάλτσες.
- Οι καλεσμένοι δεν πρέπει κατ' ουδένα τρόπο να λερώνονται ή να λεκιάζονται όταν τρώνε τα γλυκά.
- Κρέμες όπως πανακότες ή βαβαρουάζ δεν συστήνονται, εκτός αν ετοιμαστούν σε μικρό μέγεθος και μπουν σε μια βάση.



13

Αξιολόγηση

- Ορίστε τι είναι καναπέ και κατονομάστε τα χαρακτηριστικά στοιχεία των φαγητών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.
- Περιγράψτε τις αρχές που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε καθρέφτη. (Κεντρικό σημείο εστίασης, ροή, συνοδευτικά)
- Ονομάστε τα μέρη τα οποία αποτελούν ένα καναπέ. Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών για κοκτέιλ.
- Κατονομάστε διάφορα ζεστά ορεκτικά για ένα κοκτέιλ και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των γλυκών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.
- Ονομάστε διάφορα καναπέ και ονομάστε διάφορα αλμυρά, τα οποία σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.

14