



Фарфоровая и фаянсовая посуда:

- 1 — тарелка мелкая столовая; 2 — тарелка пирожковая;
- 3 — тарелка закусочная; 4 — тарелка глубокая столовая;
- 5 — супница; 6 — салатник;
- 7 — блюдо овальное



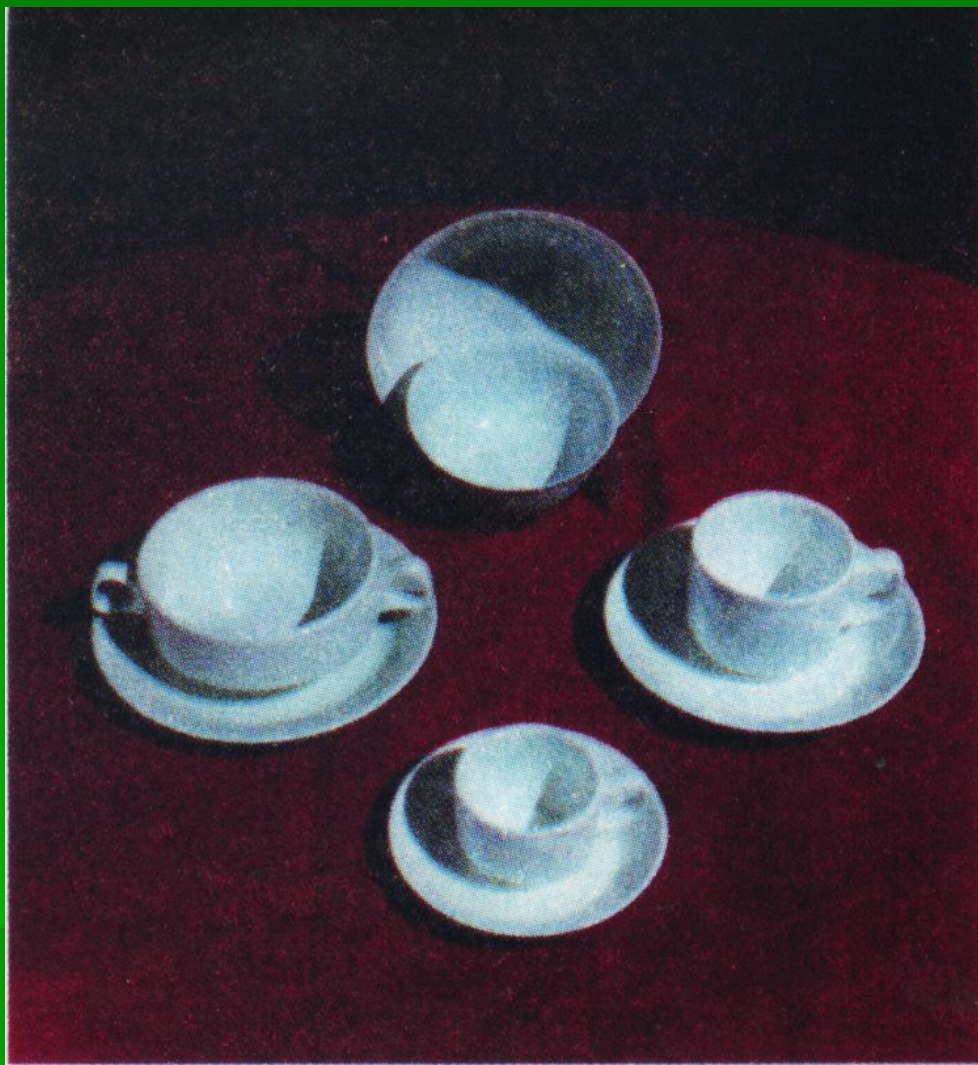
Фарфоровая и фаянсовая посуда:
8 — блюдо круглое; 9 – тарелка
глубокая полупорционная;
10- тарелка мелкая десертная



11-13 —блюда овальные для
банкетных блюд

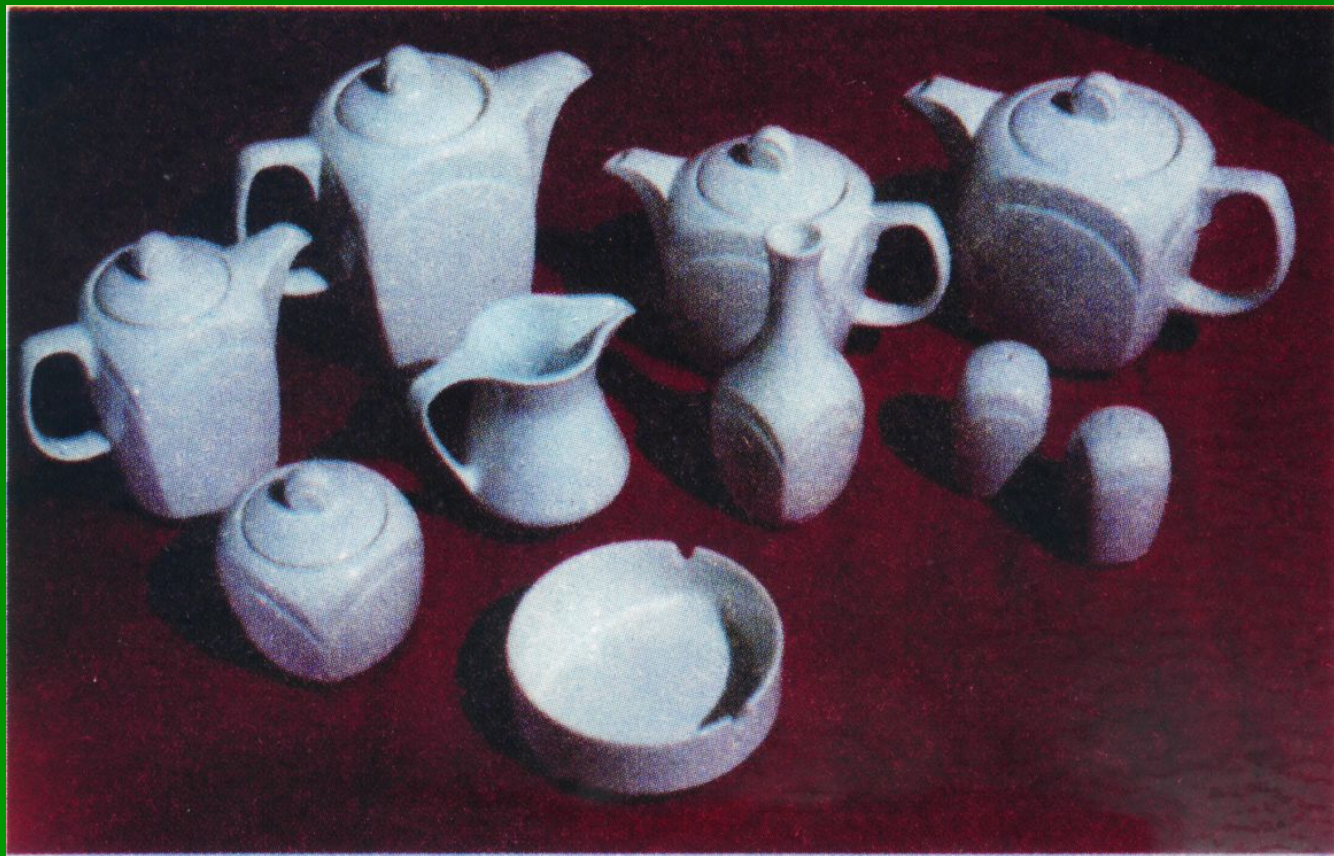


- 14 — 16 салатники;
- 17 - молочник;
- 18 - сливочник;
- 19 - чаша для ополаскивания пальцев;
- 20 - рюмка-подставка для яйца;
- 21 - соусники



- 22 — кисэ;
 - 23 - пиала;
 - 24-26 -
- бульонная,
чайная и
кофейная

чашки



- 27—28 - кофейники; 29 - чайник заварной; 30 - чайник доливной; 31 - сахарница;
- 32- кувшин для молока;
- 33 - вазочка для цветов;
- 34 - прибор для специй;
- 35 - пепельница



Хрустальная и стеклянная посуда:

- 1-фужер; 2 - бокал для шампанского;
- 3—6 -лафитная, рейнвейная, мадерная и водочная рюмки



- 7 —бокал Рислинг Гран Крю для белого вина (Рислинг, Семильон);
- 8 - бокал Бордо Гран Крю для красного вина (Каберне, Совиньон, Мерло); 9 - бокал Бургонь Гран Крю для красного вина (Пино, Божоле Гран Крю, Бургундское красное);
- 10- бокал Божоле Нуво для красного вина; 11- бокал Шардонне для белого вина (Шардонне, Бордо белое, Совиньон); 12—14 - рюмки для красного, белого вина и порто; 15 - рюмка шерри



Хрустальная и стеклянная посуда:

- 16- бокал для виски Сингл Мальт; 17—18 - рюмки для граппы;
- 19 - дегустационный бокал;
- 20—21 - снифтеры;
- 22 - рюмка для ординарного коньяка; 23 - рюмка для выдержанных коньяков



- 24—28 - бокалы для шампанского классический, шампанское блюдце, тулип, конический, на высокой ножке



- 41-48 - стаканы: шот, хот-шот, олд-фэшенд, рокс, тумблер,
- хайбол, зомби, коллинз

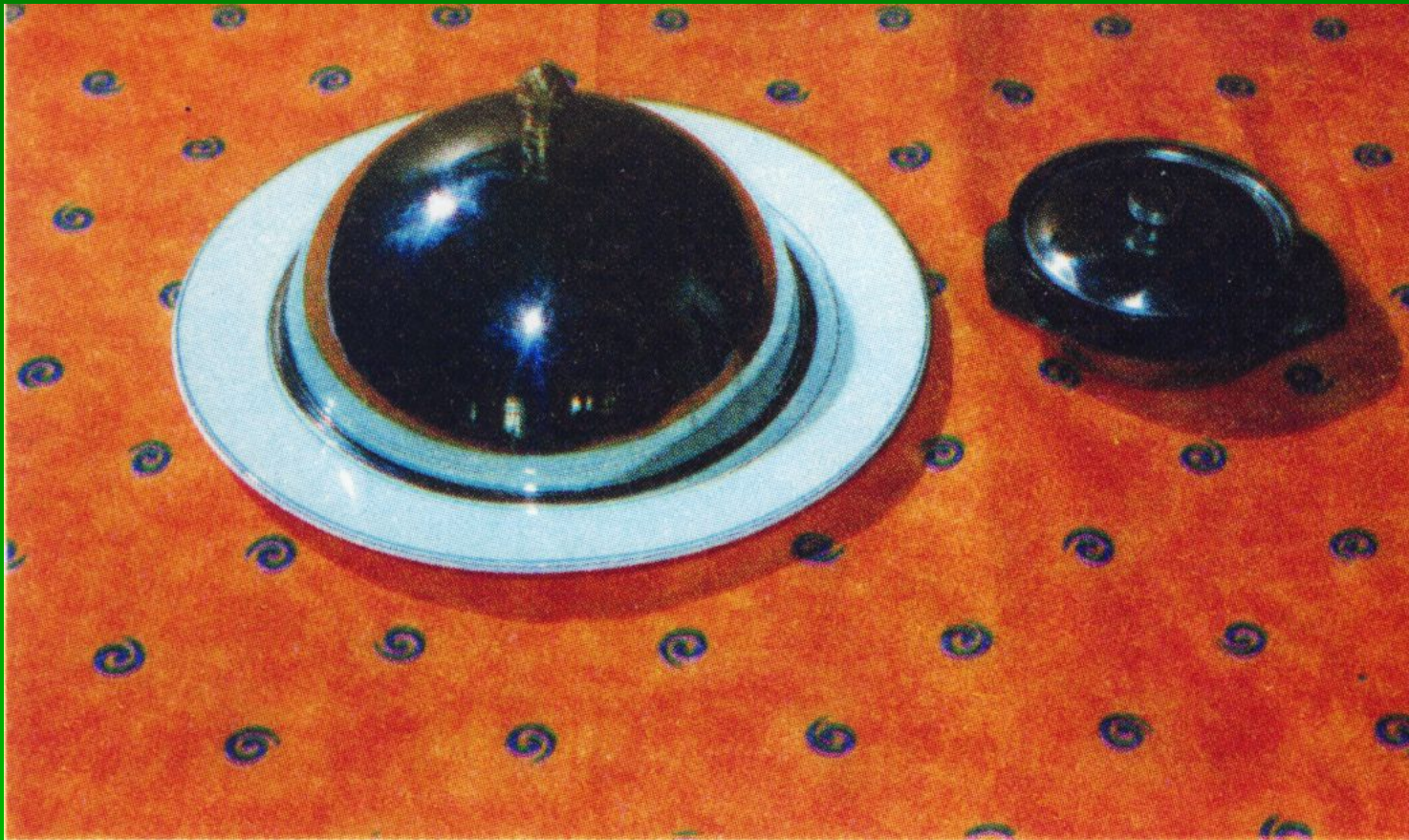


Металлическая посуда:

- 1—2 — икорницы; 3 — кокотница; 4 — кокильница; 5 — порционная сковородка; 6 — миска суповая с крышкой; 7 — таганчик с чугунной сковородой



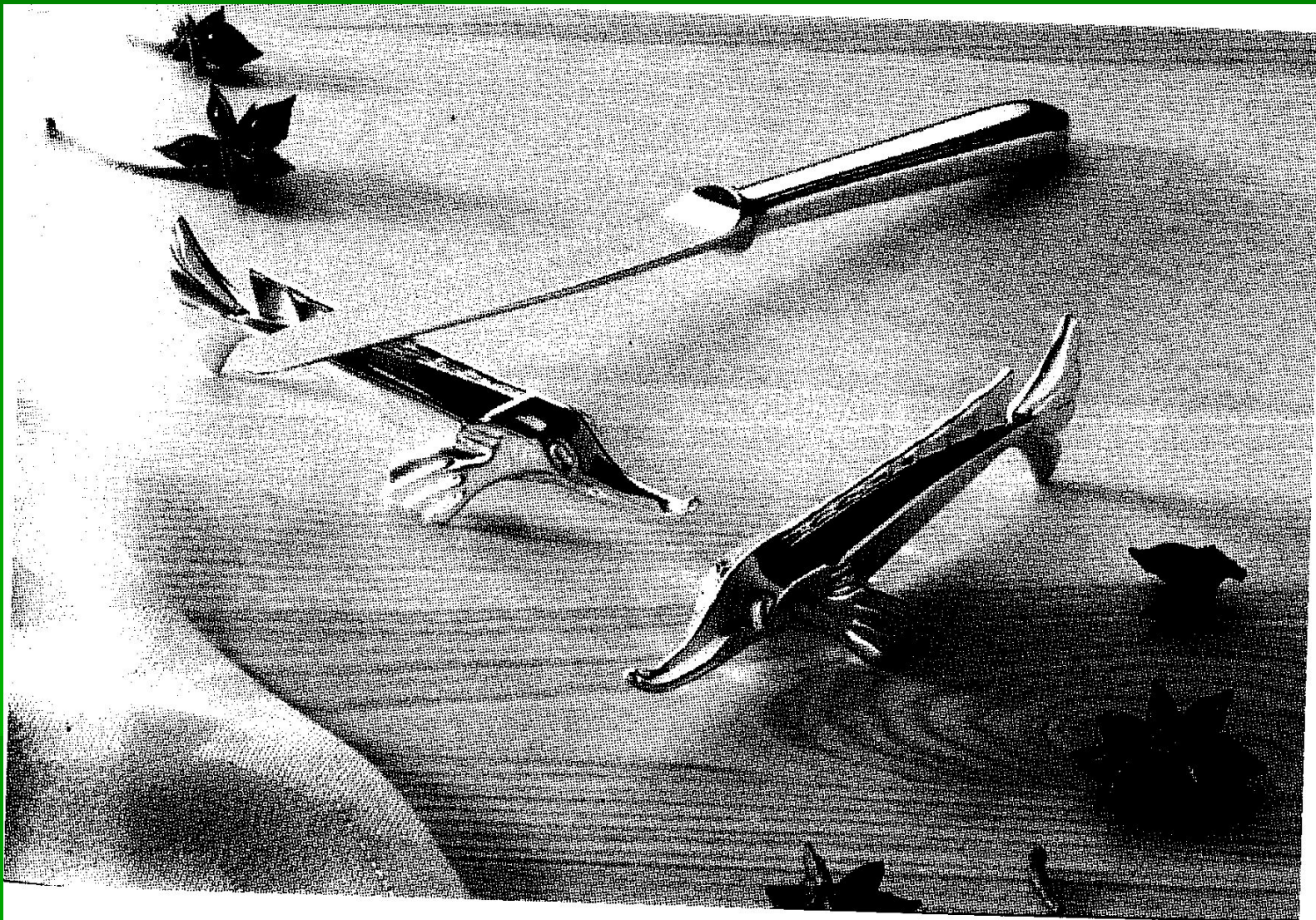
- 8 - баранчик овальный с крышкой;
- 9 - блюда круглые



- 10 - клоше;
- 11 - баранчик круглый с крышкой



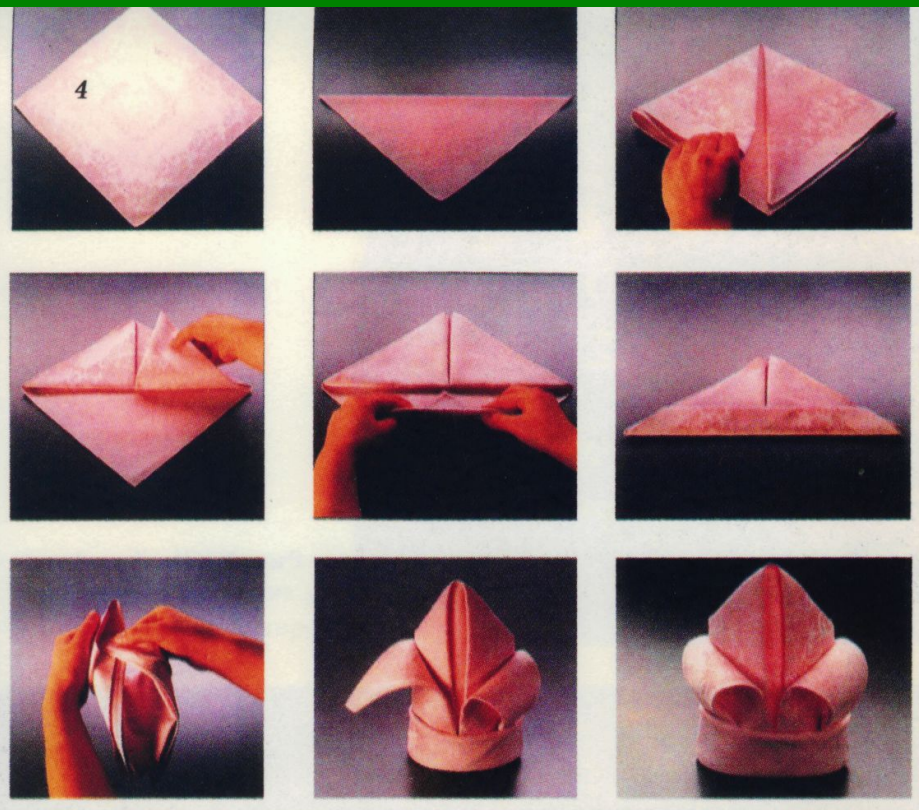
- 14 - блюдо овальное;
- 13 - блюдо для омаров (лобстеров)



- Подставка для ножей



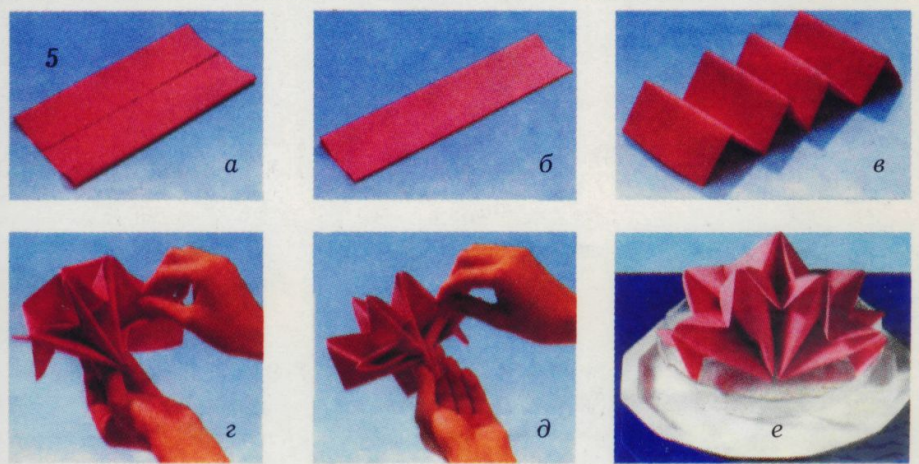
- Приборы на тарелке и подносе, подготовленные к сервировке стола

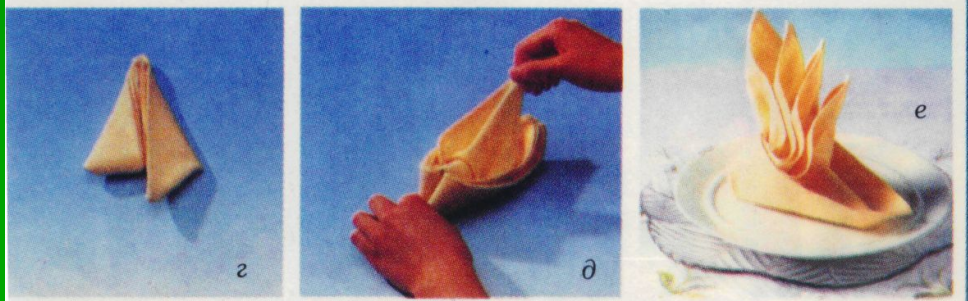
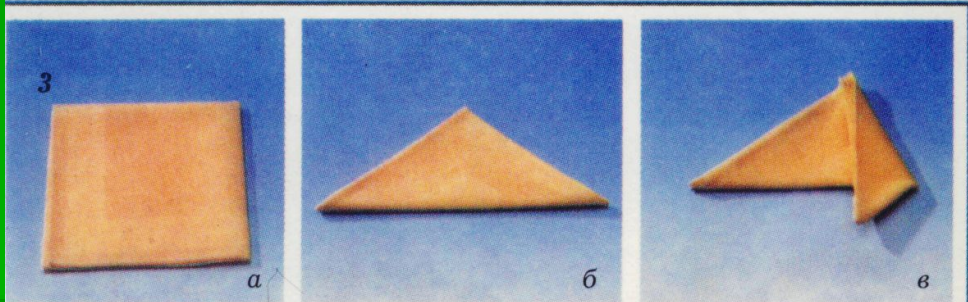
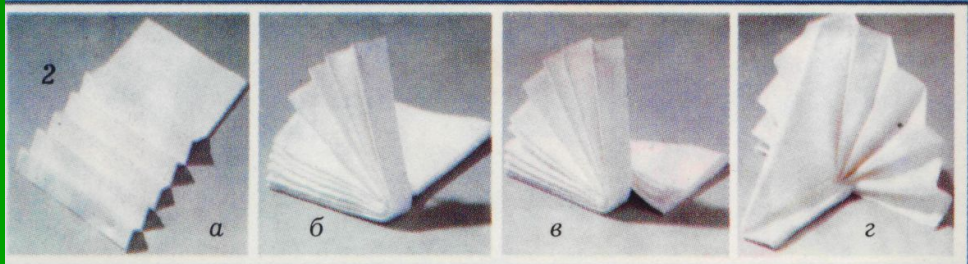
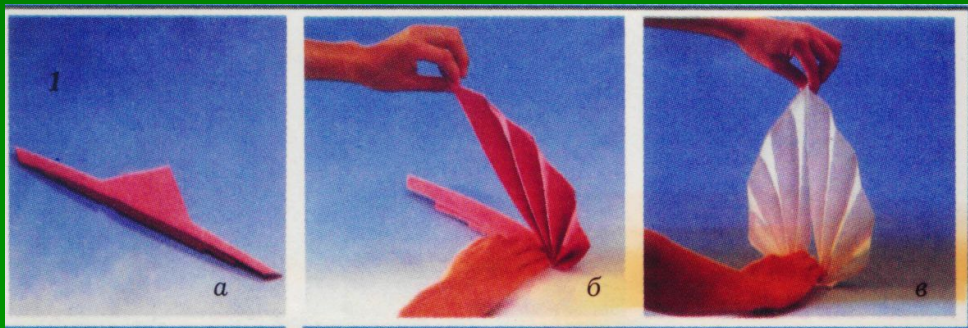


Формы складывания
салфеток для
торжественных
случаев:

4 — лилия;

5 — коралл





- 1- пальмовый лист;
- 2 - улитка;
- 3 — джонка

Оформление столов скатертями





Специальное оборудование в зале VIP:

а - спиртовка; б - разделочная доска для транширования рыбы; в - приспособление для подогрева бокала; г - блюдо с подставкой для подачи устриц со льдом; д - тележка, подготовленная к фламбированию блюд; е - декантер с вином



- Техника полировки и тарелок

Техника полировки стеклянной посуды на низкой ножке



- Техника полировки тарелок

Техника полировки стеклянной посуды на низкой ножке

- Техника полировки стеклянной посуды на высокой ножке



Техника полировки столовых приборов