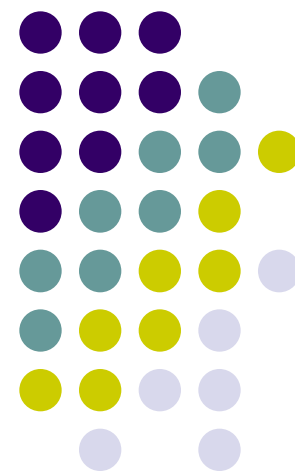


Характеристика металлической посуды



Икорница — имеет форму раковины с ставной стеклянной розеткой. Используется для подачи икры паюсной, кетовой.



Кокильница — небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое, предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря.

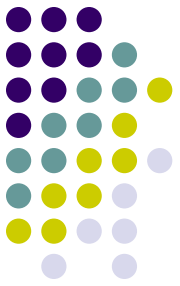


Кокотница — черпачок, вместимостью 50 – 150 см³, применяется для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов.



Порционная сковородка –

неглубокая посуда с двумя ручками, применяется для приготовления и подачи некоторых вторых горячих блюд.



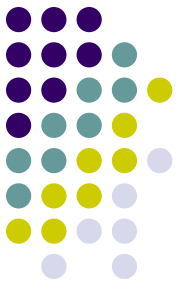
Кроншель — порционная сковорода с двумя витыми ручками, используется для приготовления и подачи горячих закусок.



Пашотница — имеет форму кастрюльки
предназначена для подачи яйца пашот, «в мешочек».



Миски суповые — 1 – 6 порционные,
предназначены для подачи супов при групповом
обслуживании.



Тренога — приспособление для подачи ухи
рыбацкой или по царски.



Баранчики — металлическая тарелка с крышкой, предназначена для сохранения температуры подачи вторых горячих блюд.





Блюда круглые и овальные –

предназначены для сохранения температуры подачи банкетных блюд.



Менажницы — блюда с перегородками для подачи сложных вторых горячих блюд.



Эскарго (блюдо для устриц)- имеет круглую форму и углубления для раковин.





Соусники — имеют продолговатую форму, оттянутый носик и припаянную ручку, изготавливают одна – двух порционные, предназначены для подачи горячих соусов.



Таганчик — приспособление для тлеющих углей и подставкой, на которую ставят чугунную сковородку, (рисунок в верхнем правом углу)



Креманки для мороженого



Турка (джезва) — предназначена для подачи кофе по - восточному





Кофейник — объем 500 -1500 см³, применяется для обслуживания групп туристов и в номерах гостиниц.



СЛИВОЧНИК — 50 -200 см3 для подачи сливок к горячим напиткам и десертам.



Ведро для льда (кулер)



Ведро для шампанского – предназначено для охлаждения игристых вин



Ваза кабачек — двух, трех ярусные, для подачи фруктов



Решетка для спаржи



Самовар- для подачи кипятка

