



ТЕМА 1.3

СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ, СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

1. Характеристика столовой посуды, белья.
2. Характеристика столовых приборов.
3. Характеристика столового белья.
4. Тесты.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, БЕЛЬЯ.

- **Виды столовой посуды и столовых приборов**

На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак — эмблему предприятия или фирменный рисунок.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачная, с более толстыми стенками, способна впитывать влагу; применяется в основном в столовых, закусовых, кафе.

Керамическая посуда — майоликовая и гончарная, основным сырьем для её изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Керамическая, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков.

Стеклянная и хрустальная посуда используется для подачи алкогольных и безалкогольных напитков, десерта, фруктов. Посуда из *непрозрачного стекла* отличается прочностью, легкостью (в 6 раз прочнее фарфора), термостойкостью (её можно использовать в микроволновой печи). По цветовой гамме она очень разнообразна. Непрозрачная светлая посуда имитирует дорогую фарфоровую посуду.

Посуда из пластмасс применяется для обслуживания пассажиров морского, воздушного и железнодорожного транспорта.

Столовая посуда должна быть гигиеничной, прочной, удобной по форме, определённых размеров, единого стиля. Не разрешается применение посуды с трещинами, отколами.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. Современные приборы — ложки, ножи, вилки имеют удобную форму.

При обслуживании банкетов и приёмов используют посуду и приборы из мельхиора и сортовую посуду из хрусталя.

Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания: безопасность использования; прочность и долговечность; соответствие общему стилю предприятия; возможность мытья в посудомоечной машине; стабильность ассортимента в течение длительного времени

- **Виды и характеристика фарфоровой, керамической посуды**

Фарфоровая посуда обжигается при температуре 1400 °С, имеет белый черепок, обладающий хорошей просвечиваемостью при толщине до 2,5 мм. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает чистый продолжительный звук. Художественное оформление фарфоровой посуды носит название разделки. В настоящее время применяются следующие её виды: белье (без украшения), крытье, лента, отводка, штамп, трафарет. Эти виды разделки относятся к живописи.

Фаянсовая посуда используется в кафе, столовых, закусочных. Она имеет пористый черепок, способный впитывать влагу. У фаянсовой посуды меньше механическая прочность, поэтому для обеспечения прочности её делают толще, чем фарфоровую. Фаянс обжигается при температуре 1050 °С. После обжига появляется пористый белый черепок, который покрывается глазурью.

Основой керамики является глиняная масса, обжигается при температуре 900°С, покрывается цветной глазурью.

Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды

Тарелка пирожковая (для хлеба) диаметром от 170- 180 мм применяется для подачи хлеба, пирожков, тостов, расстегаев.

Тарелка закусочная диаметром 200-240 мм используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов).

Тарелка глубокая десертная диаметром 200-220 мм и вместимостью 250 см служит для подачи сладких супов, десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком; имеет рисунок (фрукты, цветы).

Тарелка мелкая десертная диаметром 200-220 мм применяется при подаче сладких горячих блюд (пудингов, яблоч, жаренных в тесте, и др.).

Тарелка сервировочная диаметром 300-330 мм.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270-290 мм применяется для подачи вторых горячих блюд. Если блюда с производства отпускают в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

Тарелка менажница применяется для фондю (блюда из сыра, вина и белого хлеба), а также для подачи гарниров и салатов.

Тарелка (блюдо) раковина — для холодных и горячих закусок, таких как устрицы, салаты; небольших порций горячих блюд.

Глубокая столовая тарелка диаметром 240-270 мм, вместимостью 500 см³ — для подачи горячих и холодных первых блюд порциями; диаметром 200 мм и вместимостью 250 см³ — для подачи супов полупорциями.

Блюда круглые, овальные, четырёхугольные вместимостью 10-12 порций диаметром 400-450 мм — для подачи холодных рыбных, мясных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из птицы, дичи.

Салатники выпускаются одно-, двух-, четырёх- и шестипорционными, квадратной, треугольной, овальной и круглой формы, вместимостью 120, 240, 360, 480, 720 и 1000 см³. Используют их для подачи салатов, солений, маринадов, натуральных овощей.

Вазы салатные диаметром 240 мм применяют при групповых обслуживаниях для подачи салатов, натуральных овощей и других холодных блюд.

Селёдочницы (лотки) изготавливают одно- и двухпорционные. Имеют продолговатую форму; применяют для подачи сельди и рыбных консервов в масле.

Суповые миски с крышками (на 4, 6, 8, 10 порций) используют при групповом обслуживании

Соусники вместимостью 100, 200 и 400 см³ рассчитаны на 1-4 порции, обычно имеют оттянутый носок и ручку. Предназначены они для подачи холодных соусов и сметаны.

Хренницы на 100 и 200 см³ выпускаются с крышками, применяют для подачи соуса хрена.

Рюмка-подставка для яиц диаметром 50 мм служит для подачи сваренных всмятку яиц.

Приборы для специй и приправ — солонки, перечницы, горчицы — выпускаются в виде комплектов или раздельно. *Чашки бульонные с блюдами* на 350-400 см³ предназначены для подачи бульонов, супов-пюре

Чайные чашки (200-250 см³) используются для подачи чая, кофе с молоком, какао, шоколада

Кофейная чашка (75 и 100 см³) предназначена для подачи черного кофе и кофе по-восточному

Пиала и *кисэ* являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с национальной кухней народов Средней Азии. Пиалы выпускаются вместимостью 220, 250, 350 и 400 см³ для подачи зеленого чая, кумыса. *Кисэ* (на 900 см³) используют для подачи плова, лагмана и др.

Кофейники, чайники, сливочки, молочники служат для подачи различных видов горячих напитков

Чайники для заваривания чая выпускаются вместимостью от 100 до 600 см³.

Чайники доливные предназначены для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках) вместимостью от 800 до 1000 см³.

Кофейники на 200, 500 и 1000 см³ служат для подачи черного кофе при групповом обслуживании.

Сливочки и молочники на 1-4 порции используют для подачи сливок и молока к кофе, чаю. Сливочки выпускаются ёмкостью 50-200 см³, молочники — 100-400 см³.

Сахарницы вместимостью 100, 200 и 400 см³ используются для подачи кускового сахара.

Розетки (блюдо) диаметром 90 мм предназначены для подачи варенья, джема, меда, лимона.





Вазочка для бумажных салфеток используется при сервировке столов на предприятиях с самообслуживанием.

Пепельницы выпускаются из фаянса и керамики, имеют различную форму, соответствующую стилю основной столовой посуды.

Керамическая посуда используется на предприятиях с национальной кухней; по виду, назначению, размерам соответствует обычной посуде из фарфора, фаянса

Керамические горшочки — вместимостью 100-150 см³ используют для приготовления и подачи горячих закусок; вместимостью 500 см³ с крышками применяют для приготовления и подачи первых блюд (щей суточных, супов-поти и др.).

Керамические тарелки, бокалы используют для сервировки столов предприятий стилизованных, под русскую избу.

Керамические кружки, кувшины применяют для подачи напитков.

Декоративные вазы для цветов, подсвечники используют в оформлении интерьеров залов.

Фарфоровая посуда для сервировки стола

Тарелка сервировочная диаметром 300-330 мм. Она может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, но должна с ним сочетаться.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270-290 мм.

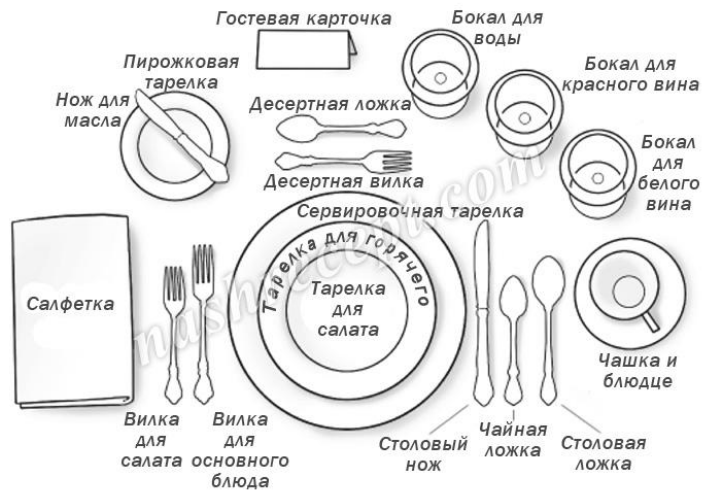
Тарелка закусочная диаметром 220-240 мм.

Тарелка пирожковая диаметром 170-180 мм.

Приборы для специй (солонка, перечница, горчица).

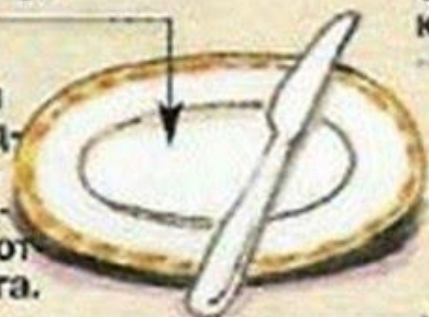
Вазочки для бумажных салфеток, цветов могут быть из фарфора или керамики.

Пепельницы из фарфора или керамики.



Нож для масла обычно кладут на пирожковую тарелку. Пирожковая тарелка предназначена для хлеба, пирогов или пампушек к борщу.

Десертная вилка предназначена для пирожных, шарлотки и пудинга.

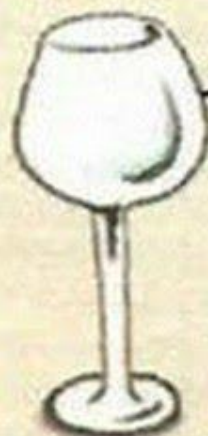


Фужеры для шампанского так же разнообразны по форме, как и бокалы для вина.

Десертную ложку кладут горизонтально над тарелкой. Этой ложечкой кушают горячие десерты.



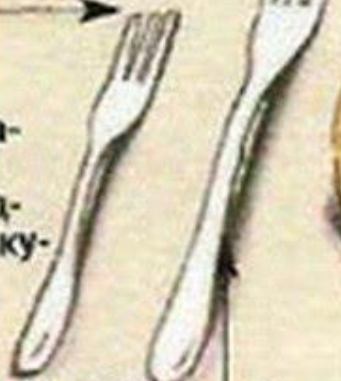
Бокал для вина. В зависимости от сорта белого или красного вина бокалы могут быть разными по форме.



Ликерную рюмку сервируют для десертных напитков.

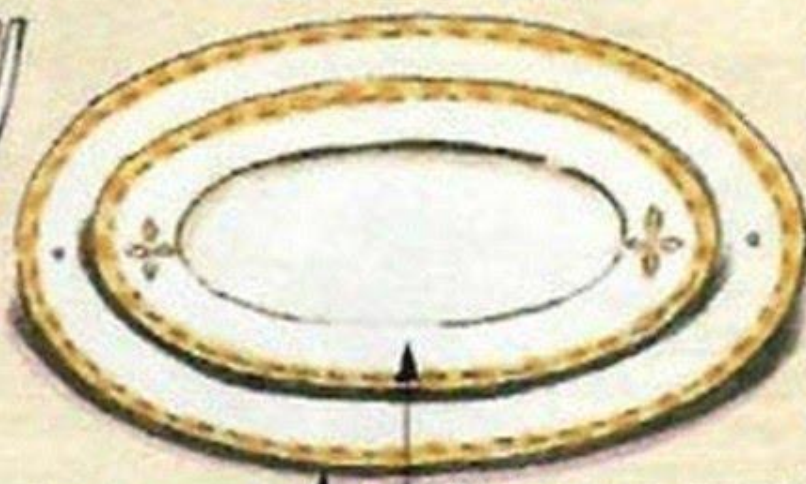


Такая вилка предлагается к холодным закускам.



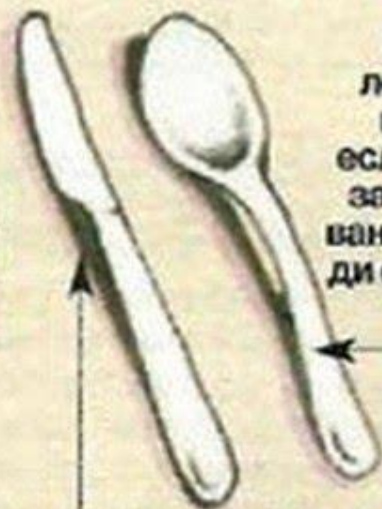
Столовая вилка подается для горячих блюд из мяса и овощей. Иногда эта вилка заменяет приборы для рыбы.

Мелкую столовую тарелку для основного блюда ставь на стол, отступив от края 3-4 см.



Закусочная тарелка средней величины предназначена для холодных закусок, например овощных или мясных.

Столовая ложка сервируется, если в меню запланирован суп. Клади ее справа от ножа.



Столовый нож подается для основного горячего блюда. Нож должен лежать лезвием правой стороной.

- **Виды и характеристика хрустальной и стеклянной посуды**

В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду для винно-водочных изделий и различных напитков. Стеклянная посуда дешевле хрусталя и поэтому рекомендуется для повседневного обслуживания.

Для торжественных случаев — приёмов, банкетов — используется хрустальная посуда. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец или серебро. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном.

В настоящее время в ресторанах, кафе и барах большой популярностью пользуется бесцветное стекло. В то же время отдельные виды посуды, ножки рюмок, бокалов могут быть цветными.

Рюмка (25 см³) предназначена для подачи ликера, может использоваться для подачи коньяка при отсутствии коньячных рюмок. Рюмка коньячная ёмкостью 15-25 см³ служит для подачи коньяка к кофе.

Рюмка коньячная — типа тюльпан, расширенная книзу и суженная сверху, в неё наливают не более 25 см³ жидкости.

Рюмка (50 см³) предназначена для подачи водки, настоек, наливок.

Рюмка мадерная (75 см³) применяется для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, кагора и др.

Рюмка рейнвейная (100 см³) — обычный цвет этих рюмок светло-зеленый, золотисто-зеленый, но может быть кобальтового (синего) цвета; используется для белого столового вина (сухого и полусухого). Если рюмка делается из бесцветного стекла, то она имеет высокую ножку.

Рюмка лафитная (125 см³) служит для подачи красных столовых вин (мукузани, саперави, бордо и др.).

Бокалы (125-150 см³) используют для шампанского, игристых вин; бокалы могут быть конической, цилиндрической или креманчатой формы; наиболее удобными являются бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ, из них приятнее и удобнее пить.

Фужеры вместимостью 200—250 см³ подходят для безалкогольных напитков (фруктовых и минеральных вод) и пива.

Пивные кружки различной ёмкости (150, 500 и 1000 см³) используют в пивных барах.

Стаканы чайные (250 см³) — для чая, кофе с молоком, какао и холодных напитков.

Стаканы конические высокие вместимостью 250-300 см³ используют для подачи коктейлей, кофе-гляссе; дно утолщенное. Высота стаканов 160-170 мм.

Стаканы конические с утолщенным дном вместимостью до 200 см³ служат для подачи напитков со льдом, минеральной воды.

Стаканы конические по 125 см³ — для соков.

Креманки диаметром 90 мм предназначены для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желеированных сладких блюд (желе, муссов).

Кувшины с крышками (ёмкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков.

Салатники из утолщенного стекла предназначены для подачи салатов овощных, натуральных овощей.



Виды стеклянной посуды



- 17 бокал для шампанского
- 18 рюмка для ликера
- 19 рюмка для мартини
- 20 рюмка для коктейля
- 21 бокал для грога
- 22 бокал для чая или пунша



- 1 рюмка для ликера
- 2 бокал для хереса
- 3 бокал для шампанского
- 4 бокал для минеральной воды
- 5 бокал для пива
- 6 бокал для розового вина
- 7 бокал для шампанского
- 8 бокал для бургундского вина
- 9 рюмка лафитная для красного столового вина
- 10 рюмка для белого столового вина
- 11 рюмка рейнвейная (светлозеленая)
- 12 бокал для десертного вина
- 13 коньячная рюмка
- 14 стопка для виски
- 15 стопка для водки
- 16 фужер для минеральной или фруктовой воды

Вазы (крюшонницы) ёмкостью 2,5-3 л — для приготовления и подачи крюшона; их выпускают в комплекте с 10 бокалами и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

Специальное приспособление (жом) применяется для приготовления натуральных соков из лимона, апельсина.

Вазы с круглой чашей диаметром 200-240 мм на ножке (высокой или низкой) и без ножки (типа ладьи) используют для подачи фруктов.

Ваза «плато» с плоской поверхностью — для подачи пирожных, тортов.

Вазы для цветов могут быть высокими (10-15 см) или низкими. Используют также низкие, но широкие вазы, на дно которых кладут накладки для цветов.

Блюдца розетки диаметром 90-100 мм — для варенья, джема, мёда.

Пепельницы стеклянные и хрустальные.

Приборы для специй и приправ (соли, перца, горчицы) с металлическими крышками на металлической подставке (рис. 16).

Флаконы для уксуса, растительного масла с притёртой пробкой могут быть различной формы.

Мерная посуда из прессованного стекла применяется в барах и буфетах для отмеривания порций напитков. К ней относятся мензурки ёмкостью 100, 200 мл.



- **Виды и характеристика металлической посуды**

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи блюд с производства в зал. Она способствует поддержанию пищи в горячем состоянии.

Металлическая посуда подразделяется на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, алюминия. Посуда из мельхиора и нейзильбера в основном применяется в ресторанах и барах, она обладает лучшими теплопроводными и эстетическими свойствами.

Посуда из нержавеющей стали применяется в ресторанах, барах, кафе и других типах поп. Эта посуда отвечает санитарно-гигиеническим нормам обслуживания.

Посуда из алюминия применяется в закусочных, столовых в ограниченном ассортименте (миски, баранчики, блюда, кружки питьевые и др.). К посуде из алюминия относятся тарелочки и формочки из фольги одноразового пользования.

Икорница из мельхиора имеет вставную розетку стеклянную или хрустальную; изготавливают её одно-, двух- и четырёхпорционной; используют для подачи зернистой икры осетровых и лососевых рыб.

Кокотница — используется для приготовления и подачи специальных горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы, овощей с соусами. Вместимость её около 90 см³, изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали.

Кокильница — небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака) и продуктов моря.

Порционная сковорода — применяется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд (яичница, крупеник, запечённые блюда, солянка на сковороде и т. д.); выпускается из нержавеющей стали или алюминия диаметром 140,170,190 и 210 мм. Порционные сковороды из мельхиора с двумя витыми ручками и прямыми бортиками (кронишьев), служат для приготовления и подачи порционных горячих закусок (сосисок, тефтелей в соусе), а также порционных горячих сладких блюд (суфле, каши гурьевской и др.).

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры и подачи первых блюд, миски имеют две ручки

Пашотницы — кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенные для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек.

Баранчики овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливают из мельхиора и используют при подаче горячих блюд из припущенной рыбы.

Баранчики круглые с крышкой из мельхиора выпускают на 1-6 порций, из нержавеющей стали — однопорционные. Предназначены для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, блинов.



- 1 - баранчик овальный; 2 - баранчик круглый; 3 - блюдо овальное;
- 4 - икорница с хрустальной розеткой; 5-сковорода (140, 170, 190, 210 мм); 6-тагачик; 7-креманка; 8-кокильница; 9 - кокотница (75 см³); 10 - миска суповая; 11 - турка (125, 250 см³); 12 - соусник для горячих соусов



Пашотницы



Икорница



Кокотница



Кокильница



Мельхиоровая

- ▶ Мельхиор – это сплав из меди, цинка и **НИКЕЛЯ**, внешне изделия очень схожи с серебряными, только стоят на порядок дешевле. Столовые приборы из этого материала можно использовать как дома в быту каждый день, так и на праздничных мероприятиях



Нейзильберовая

- ▶ **Нейзильбер** — это сплав никеля и меди. Наиболее ценное свойство нейзильбера— высокая стойкость против коррозии. Посуда имеет хороший внешний вид эту посуду можно подогревать и блюда подавать посетителям горячими. Нейзильберовая посуда практична, не бьется и может долго служить



Блюда овальные из мельхиора выпускают на 1- 6 порций; из нержавеющей стали — однопорционные; предназначены для вторых порционных блюд, к которым соусы подают отдельно (для рыбы отварной, жареной, мяса жареного, котлет по-киевски и др.).

Менажницы — однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками; выпускаются с двумя, тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром.

Соусники изготавливают из мельхиора и нержавеющей стали, одно- и двухпорционные; предназначены для подачи горячих закусок.

Таганчики применяются для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, подаваемых посетителям; таганчики заполняются тлеющими углями

Для поддержания в горячем состоянии напитков и блюд применяются также *чеферы*. В чеферах подогрев блюд осуществляется методом водяной бани. Контейнер подогревается горелкой, работающей на сухом спирте или специальной смеси. Чеферы широко применяются на банкетах, шведских столах, в ресторанах и гостиницах. Чеферы могут выпускаться в электрическом исполнении из высококачественной полированной нержавеющей стали. Чеферы имеют различные размеры и формы исполнения: сферические, прямоугольные и др.

Креманки предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.); изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали, высокими и низкими. Креманки из мельхиора выпускаются только высокими. Вместимость креманки — 150-200 см³.

Турка для приготовления и подачи кофе по-восточно- му. Изготавливаются ёмкостью 125 и 250 см³ из мельхиора и нержавеющей стали.

Кофейники на 500-1500 см³ изготавливаются из мельхиора посеребрёнными или хромированными. Используют при групповом обслуживании.

Сливочники вместимостью 50-200 см³ и *молочники* вместимостью 200-500 см³ служат для подачи молока и сливок к горячим напиткам; изготавливают из мельхиора, посеребрёнными или хромированными.

Ледницу изготавливают из мельхиора в виде маленького ведерка, внутри которого имеется сетка, не достигающая до дна; выпускают ледницу в комплекте с щипцами для льда и крышкой.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин и подачи их к столу изготавливают из мельхиора; оно имеет две ручки в виде колец; в него ставят бутылки с напитками для охлаждения льдом; вместимость 3-5 л. Ведерко может устанавливаться на подставку, высота которой равна высоте стола.

Вазы трёхъярусные бывают из мельхиора или нержавеющей стали; используют для подачи фруктов на банкетах.

Решётку для подачи спаржи изготавливают из мельхиора. Она имеет прямоугольную вогнутую форму и выполнена на четырёх ножках в комплекте с щипцами.

Самовар служит для приготовления напитка и сервировки чайного стола.

Таганчики



Чеферы.



Креманки



Турка



Ледница



Вазы трёхъярусные



Подносы металлические для официантов служат для подачи посетителям блюд и сбора использованной посуды; подносы из мельхиора изготавливаются посеребрёнными (четырёхугольные малые для подачи чая, мороженого) и никелированные (большие круглые). Современные подносы изготавливают из различных материалов: пластика, ламинированные, с прессованным пробковым покрытием. Форма подносов овальная, круглая, прямоугольная, для столовых могут применяться легкомоющиеся подносы, разделенные на 6 секций. Цвета подносов могут быть темно-коричневые, красные, оранжевые, кремовые, синие и др.

Если гладкие пластиковые подносы предназначены для предприятий быстрого питания и столовых, то более совершенные многослойные подносы с прессованным пробковым покрытием, предотвращающим скольжение предметов по поверхности, используются в более уважаемых заведениях. Подносы с такой поверхностью способствуют лучшему удержанию посуды, предотвращая скольжение, сокращая бой, а значит, и расходы ресторатора.

Для выкладки хлеба, сыров, сэндвичей, бутербродов и кондитерских изделий рекомендуются подносы, снабженные прозрачными пластиковыми крышками колпаками, предохраняющими продукты от заветривания. Торцевые отверстия, предусмотренные в таких крышках, позволяют брать руками содержимое подноса, не снимая колпака.



2. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ.

• Виды и характеристика столовых приборов

Основным материалом, разрешенным Минздравом для изготовления столовых приборов, является хромоникелевая сталь. Изделия из неё смотрятся эстетично и современно, они гигиеничны, очень прочны и практически неподвластны времени. Особенно часто для производства столовых приборов в ресторанах используют сталь марки 18/10, содержащую 18 % хрома и 10 % никеля. Хром придает сплаву прочность и нержавеющие свойства, а никель защищает приборы от агрессивных пищевых кислот и придает им красивый серебристый блеск.

Столовые приборы из мельхиора используют в основном при обслуживании банкетов.

Не менее важен и дизайн столовых приборов. Стили столовых приборов:

- Барокко: сложный, тщательный;
- Рококо: нежный, аккуратный, утончённый;
- Императорский: украшенный грекоримскими узорами;
- Чиппендель: богато украшенный;
- Нувориш: стиль нового Барокко, украшен венками, гроздьями винограда;
- Скандинавский: обычный, функциональный стиль.

Основным спросом пользуются столовые приборы в стиле минимализма, т. е. гладкие столовые приборы элегантной формы без дополнительного декора.

Столовые приборы делят на две группы: **основные и вспомогательные**. Основные приборы служат для приёма пищи, вспомогательными приборами официанты раскладывают блюда.

К основным приборам относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам — к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Нож может иметь зубчатое острие

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож, применяется при сервировке стола для подачи рыбных горячих блюд

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож меньше закусочных; предназначен для десерта. Кроме того, ложка может подаваться к бульну, отпускаемому в чашке, используют при подаче салата .

Ложки — чайная, кофейная — подаются к соответствующим напиткам; ложка кофейная отличается от чайной меньшими размерами.

Прибор фруктовый — вилка и нож, отличается от десертного меньшими размерами; нож с острым коротким лезвием, напоминает лезвие перочинного ножа.

Ложка для мороженого имеет плоскую форму с едва изогнутыми краями.

Вилка кокотная имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная, используется для горячих закусок (жульен из птицы, грибы в сметане).

Вилка для раков имеет два острых рожка, используется при подаче раков, омаров. *Ложка бульонная* используется при подаче бульона в чашке, отличается от столовой ложки меньшим размером.



К вспомогательным относят приборы, предназначенные для нарезки и раскладки блюд .

Нож для масла отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание .

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце .

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона — вилка имеет два острых зубца, нож — зигзагообразное лезвие, что облегчает нарезку лимона .

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди.

Вилка-лопатка имеет широкое основание в виде лопатки с прорезьями, используется для перекалывания шпрот, сардин

Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую точку.

У вилки для устриц один из трёх зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.

Нож и вилка разделочные используются официантами для нарезания на порции мяса, жаренного целиком в присутствии посетителя.

Ложки для раскладки салатов в отличие от столовых изготавливаются большего размера.

Ложки разливательные — для *первых блюд*.

Ложка для соуса служит для разливания соуса при подаче вторых блюд, имеет оттянутый носик для удобства порционирования.

Ложка с длинной ручкой служит для приготовления смешанных напитков, коктейлей.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья в розетки.

Щипцы кондитерские большие предназначены для раскладки мучных кондитерских изделий, малые — для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для пищевого льда изготавливают из некоррозионного металла (нержавеющей стали, мельхиора), используют для раскладки льда.

Щипцы для спаржи используют при подаче спаржи на решетке.

Лопатка для икры подается к зернистой икре.

Лопатка рыбная для перекалывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.

Лопатка паштетная применяется для раскладывания паштета, рубленой сельди.

Лопатка кондитерская предназначена для перекалывания тортов, пирожных.

Специальные ножницы — для разрезания грозди винограда на кисточки.





1 - ложка кофейная; 2 - ложка чайная; 3 - ложка десертная; 4 - ложка столовая; 5 - щипцы кондитерские большие; 6 - ложка лимонадная — для приготовления смешанных напитков; 7 - щипцы для спаржи; 8 - щипцы для льда; 9 - щипцы кондитерские малые; 10 - секатор для сигар; 11 и 12 - вилка для лимона; 13 - вилка кокотная; 14 и 15 - лопатообразный тупой нож для рыбных вторых блюд и рыбная вилка с углублением для отделения костей; 16 и 17 - нож и вилка десертные; 18 и 19 - нож и вилка десертные; 20 и 21 - нож и вилка закусочные; 22 и 23 - нож и вилка закусочные; 24 - ложка разливательная; 25 и 26 - нож и вилка столовые для вторых блюд (кроме рыбных); 27 - лопатка кондитерская; 28 - лопатка паштетная; 29 - лопатка рыбная; 30 - лопатка для икры; 31 - ложка для мороженого

- **Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов**

На предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, применяют деревянную посуду, хлебницы для подачи хлеба, пирогов; соусники, приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд и закусок, десерта, фруктов; кружки для напитков собственного производства; бокалы для прохладительных напитков; ложки столовые и разливательные.

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева; её пропитывают для прочности специальным раствором и покрывают лаком. В ресторанах, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, хлеб, пирожки могут подавать на разных досках. Часто деревянная посуда расписывается хохломской росписью.

Посуда и приборы из полимерных материалов обладают ценными свойствами: малый удельный вес, высокая прочность, коррозионная стойкость, химическая стойкость. Это обусловило их применение, особенно на предприятиях, расположенных в зонах отдыха.

Самыми распространенными полимерными материалами, являются мелалит, поликарбонат, полиэтилен высокого давления, полистирол, полипропилен некоторых марок, оргстекло.

Пластик — материал будущего. Наиболее известны и популярны следующие виды пластика: полипропилен, поликарбонат и полисульфан.

Поликарбонат — твёрдый прочный материал, не поддается деформации, не окрашивается под влиянием цвета пищи; можно использовать для хранения всех видов пищевых продуктов в холодильнике, морозильнике, для подогрева в микроволновой печи.

В ресторанах на речных судах и в самолётах используются следующие виды посуды и приборов из синтетических материалов:

подносы для подачи различных закусок, блюд и напитков;

хлебницы однопорционные;

подставки-рюмки для яиц всмятку;

тарелки закусочные;

тарелки десертные;

креманки для сладких блюд и мороженого;

ложки для мороженого;

приборы для специй;

лопатки для икры;

наколки для бумажных салфеток;

наколки для цветов.

Для обслуживания приёмов по типу «фуршет», «коктейль» в ресторанах используются пластмассовые вилочки, шпажки, зубочистки в основном при подаче бутербродов канапе.





3. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ.

• Характеристика столового белья

На предприятиях общественного питания используют различные виды столового белья. К основным видам белья относят скатерти, салфетки, ручки, полотенца.

Основной отличительной чертой профессионального столового белья является состав ткани, определяющий её эксплуатационные свойства. Производители, занимающиеся поставками профессионального текстиля, применяют для его изготовления натуральные, синтетические, смесовые ткани с улучшенными потребительскими свойствами.

Профессиональным вариантом столового белья из натуральных тканей являются изделия из 100 %-ного льна и хлопка. Тяжелый и гладкий лен жаккардового переплетения особенно хорошо подходит для плотных основных скатертей, тогда как более легкие и чаще пачкающиеся на-пероны предпочтительнее шить из практичных и легких смесовых материалов. Несомненно и то, что льняные скатерти и салфетки выглядят роскошнее и придают обеденному залу ресторана торжественность и нарядность.

Хлопок — тоже один из лучших вариантов со многих точек зрения, так как, являясь натуральным материалом, он приятен при прикосновении, гигроскопичен, накрахмаленные салфетки долго сохраняют форму, что придает накрытым столам аккуратный вид. Столовое белье из хлопка легко стирается и гладится. Изделия из льна гладятся плохо. Однако для ресторанов использование белья из натуральных волокон связано с определёнными трудностями — достаточно большой процент усадки и изменение цвета в процессе стирки, что, безусловно, укорачивает срок его службы. Специализированная обработка столового белья из хлопка, позволяющая значительно уменьшить негативное воздействие многочисленных стирок на ткань, отличает профессиональные изделия из хлопка от используемых в быту. Изделия из такой ткани меньше садятся и мнутся, а также не деформируются.

Современные технологии позволяют выпускать смесовые, хлопковые, синтетические ткани со структурой «под лен», что обеспечивает более легкий уход за этими изделиями в условиях жесткой эксплуатации в ресторанном хозяйстве.

Синтетические ткани (100 % полиэстера, 100 % полиакрила) в основном используются для изготовления банкетных юбок, так как именно этот вариант столового белья превращает недостатки этих материалов в достоинства. Негигроскопичность этих материалов, являющаяся причиной редкого использования их в качестве скатертей и салфеток не позволяет пролившимся напиткам впитываться в ткань и делает уход за изделиями из них более простым. Плюсами столового белья из синтетических тканей является тот факт, что оно практически не дает усадки, а его цвет остается неизменным.

По цвету скатерти бывают белыми и цветными. Белые скатерти придают залу торжественный вид, их применяют при всех видах обслуживания; цветные скатерти применяют в основном при организации банкета-чай, банкета-кофе.

По виду скатерти делят на **обычные и банкетные**.

Обычные скатерти — размером 173 x 173 см; цветные — 135 x 135 см, 150 x 150 см. В настоящее время очень распространены нижние и небольшие верхние скатерти напероны для накрытия столов. Напероны могут быть квадратными, прямоугольными, круглыми, овальными. Их подбирают по принципу контрастности, оттеняя прохладные цвета тёплыми или сочетают белый цвет с более ярким зеленым, синим и др.

Банкетные скатерти выпускают размером 173 x 208, 173 x 250, 173 x 280, 173 x 500 см.

В ресторанах используется также банкетное полотно белое шириной 173 и 140 см, из него шьют скатерти необходимой длины до 12 м. Практически целесообразно вместо одной скатерти длиной 10-12 м иметь две по 5 м. В ресторанах «люкс» и высшего класса столовое белье часто изготавливают на фабриках по индивидуальному заказу с учётом особенностей интерьера зала; на каждом виде столового белья изображается название ресторана или его эмблема.

При накрытии столов для банкетов широко используют так называемые «юбки» — ткань, покрывающую стол, от столешницы до самого пола. Эта ткань по цвету, фактуре отличается от основной скатерти. Крепится ткань на шнурке и закрепляется нитками по углам и с интервалом 50 см.

Салфетки. Рисунок салфеток и скатертей должен быть одинаковым. На предприятия, как правило, поступают салфетки столовые белые с ажуром 46 x 46 см и цветные с ажуром 35 x 35 см. Вместо скатерти на полированные столы используют салфетки для покрытия 50 x 35 см.

Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани размером 25 x 25 см используют для вытирания пальцев после употребления некоторых блюд: цыплята-табака, раков и др. Их подают влажными, горячими, сложенными вчетверо на пирожковой тарелке.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 35 x 85 см используется для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливают размером 100 x 40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.

На новое белье ставят штамп предприятия несмываемой краской в одном из его углов или вышивают цветными нитками метку. На банкетные скатерти ставят две метки на противоположных концах по диагонали и обозначают длину в метрах.

Выстиранное столовое белье должно быть хорошо подкрахмалено и выглажено. Скатерти складывают, используя специальные приёмы: сначала по длине, проглаживают основную складку, затем снова складывают вдвое по длине скатерти, после чего складывают два раза поперек, начиная с середины. Салфетки складывают пополам и проглаживают.



Обычные скатерти





Верхние скатерти напероны



Банкетные скатерти



Салфетки.



4. ТЕСТЫ

