



Столовые приборы.

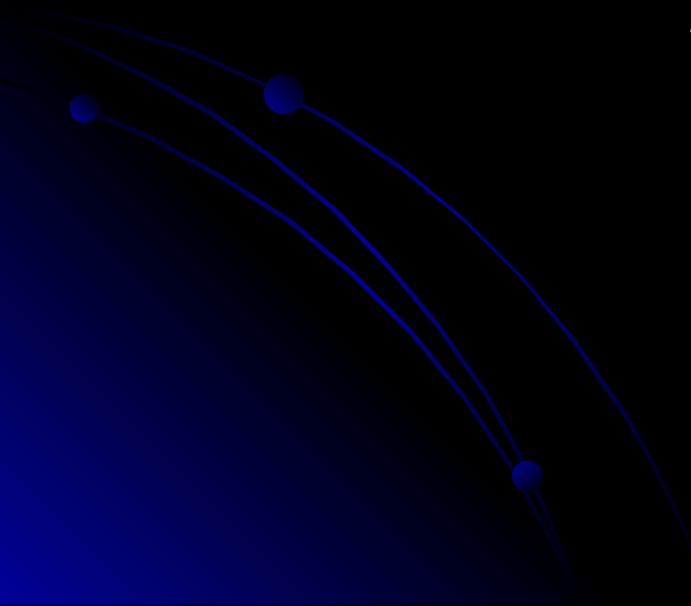


- **Столо́вый прибор** — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия, нержавеющей стали, мельхиора или столового серебра. Приборы из столового серебра и мельхиора применяют при сервировке столов на приёмах, банкетах и торжественных вечерах.

Различают:

- *основные столовые приборы*, с помощью которых едят
- *вспомогательные* — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюд, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапезы.

Основные столовые приборы.



Закусочный прибор:



- (нож, вилка) — подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам (жареной ветчине, яичницам, блинам и др.). Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки.

Рыбный прибор:

- (нож, вилка) — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами



Столовый прибор:



(нож, вилка, ложка) — предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку участника трапезы.

Десертный прибор:

- (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза, а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части (мороженого, муссов, желе, каш, компотов, ягод с молоком или со сливками и др.)



Фруктовый прибор:

- (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одинаковую ручку.



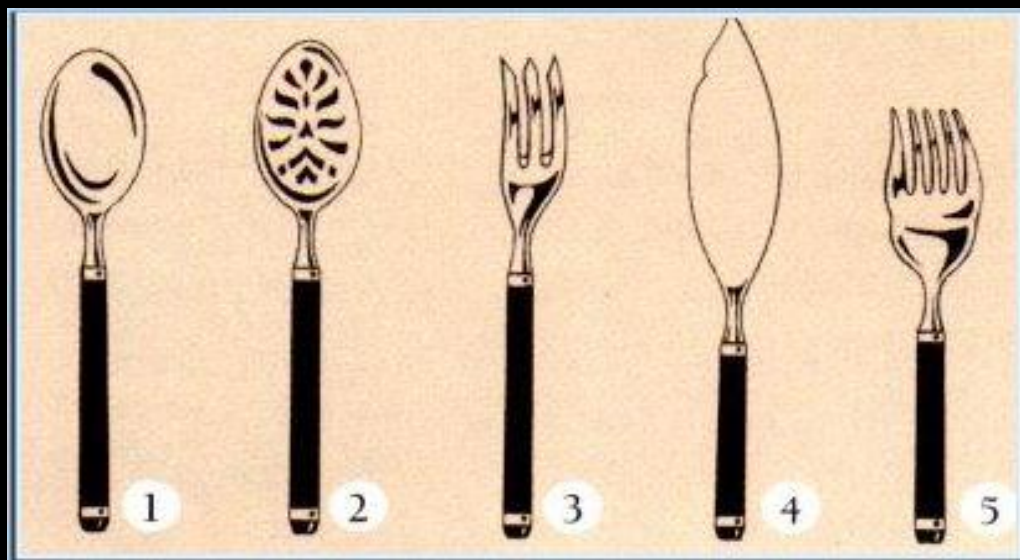
Ложка чайная:



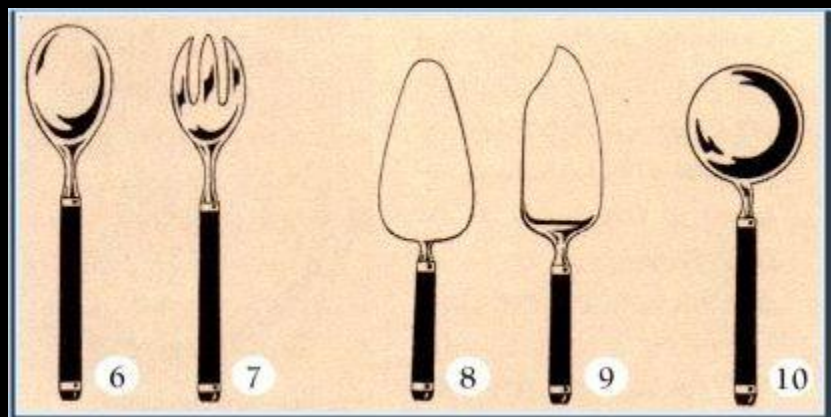
- Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов, фруктовых коктейлей.
- Ложка кофейная используется при потреблении кофе чёрного, кофе по-восточному. Ложечка с длинной ручкой — для охлаждённого чая и напитков, подаваемых в больших стаканах

Вспомогательные приборы.

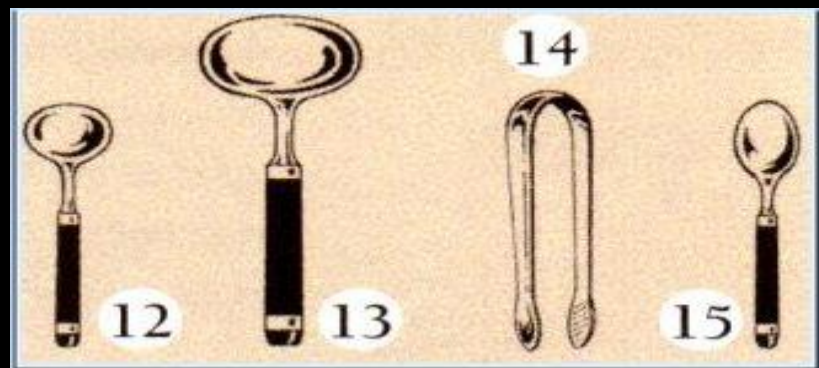




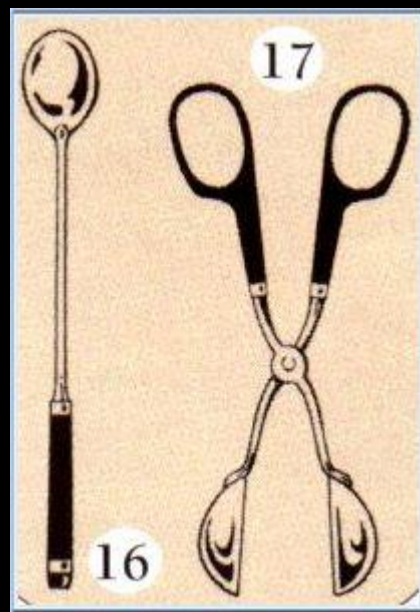
- 1. Сервировочная ложка
- 2. Сервировочная ложка – ‘дуршлаг’ (например, для клубники)
- 3. Сервировочная вилка
- 4. Лопатка для рыбы
- 5. Вилка для рыбы



- 6. Ложка для накладывания салата
- 7. Вилка для накладывания салата
- 8. Лопатка для пирожных
- 9. Лопатка для торта
- 10. Ложка десертная



- 12. Ложка для сахара
- 13. Ложка для соуса
- 14. Щипцы для сахара
- 15. Ложечка для соли или перца



- 16. Ложка для пищевого льда
- 17. Щипцы для льда

Некоторые правила пользования приборами:

- Столовые приборы и правила поведения были придуманы для того, чтобы свободнее и комфортнее чувствовать себя за столом. Запомните золотое правило: сначала используют приборы, лежащие дальше всего от тарелки, затем следующие и так далее, приближаясь к тарелке. Приборы, предназначенные для главного блюда, всегда располагаются непосредственно рядом с тарелкой.

Этикет за столом.

- Всякий воспитанный и культурный человек, сидя за столом, стремится не досаждать сидящим рядом с ним. Недопустимо во время еды чавкать, приоткрывать губы при пережевывании пищи, есть торопливо, небрежно и неаккуратно, как будто это последняя трапеза в вашей жизни.
- В процессе еды не склоняйтесь низко над тарелкой. Держитесь по возможности прямо, лишь слегка наклоняясь вперед. Не откидывайтесь на спинку стула.