

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж отраслевых технологий

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной  
продукции

# Столовая посуда. Фарфоровая и фаянсовая посуда.

# Столовая посуда

Фарфоровая

Фаянсовая

Хрустальная

Стеклянная

Металлическа

я

Керамическая

Деревянная

Пластмассова

я

**Фарфор** - керамические изделия, изготовленные из высокосортной огнеупорной глины и каолина с различными добавками.

**К видам фарфора относятся:**

**-фаянс-** более грубая разновидность фарфора (стенки посуды из фаянса очень толстые, абсолютно не прозрачные и «немузыкальные»;

**-полуфаянс-**очень плотный, непрозрачный, сравнительно толстостенный желтоватый или коричневый черепок с влагонепроницаемой структурой;

**-полуфарфор** (порцелин)- смесь сырья, идущего для полуфарфор, с каолином обладает всеми свойствам полуфаянса, но изделия из него более тонкостенные и отличаются повышенной прочностью.

# Фарфоровая посуда







# Фаянсовая посуда



## Фаянсовая посуда

```
graph TD; A([Фаянсовая посуда]) --> B[Посуда из твердого фаянса]; A --> C[Посуда из мягкого фаянса];
```

Посуда из  
твердого фаянса

Посуда из  
мягкого фаянса

*Имеет плотную, твердую структуру, наиболее устойчивую к воздействию активных моющих средств, а также в постоянном воздействию ножей и вилок*

*Более пористая, обладает меньшей прочностью и термической устойчивостью*



# Тарелка пирожковая



*Для хлеба, тостов, пирожков,  
растегаев, ватрушек, гренков и других  
булочных изделий*

# Тарелка закусочная



*Для холодных закусок всех  
видов*

# Тарелка столовая мелкая



*Для вторых горячих  
блюдов*

# Тарелка столовая глубокая



*Для супов  
порциями*

# Тарелка десертная мелкая



*Для фруктов ,  
пудингов, суфле  
со сладкими  
соусами*

# Тарелка десертная глубокая



*Для  
клубники,  
малины со  
сливками и  
других  
сладких  
блюд*

# Тарелка сервировочная



*Для сервировки*

*столов*

# Тарелка для кондитерских изделий





# Тарелка икорная



*Для икры  
паюсной*

# Блюда овальные

*Для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливная осетрина, судак, мясо)*



# Блюда круглые

*Для мясных и овощных закусок,  
бутербродов, тарталеток и корзиночек с  
продуктами, птицы, дичи и овощей на  
банкетных столах*



# Селедочницы

*Для сельди с гарниром и натуральной  
рыбы, рыбы холодного и горячего  
копчения*



# Лотки

*Для небольших закусок (шпроты, сыр, масло, сардины, лимоны, паюсная икра)*



# Салатники

*Для салатов, винегретов, солений,  
маринадов и других холодных закусок*



**Салатники 1-4 порционные**  
*Для салатов, винегретов, солений,  
маринадов, ассорти из овощей, маслин,  
оливок*



# Вазы салатные на высокой

ножке

*Для салатов из крабов, креветок, дичи,  
натуральных овощей*





# Чашки бульонные с блюдцем

*Для бульонов, супов-пюре и заправочных супов с мелко нарезанными продуктами*



# Чашки чайные с блюдцем

*Для чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао, шоколада горячего с молоком*



# Чашки кофейные с блюдцем



# Кружки -бокалы

*Для молока, кефира,  
сметаны*



# Кофейники

*Для черного  
кофе*



# СЛИВОЧНИКИ, МОЛОЧНИКИ

*Для сливок,  
молока*



# Заварочные

Для кипятка для подаче чая парами (в двух чайниках)



# Соусники





# Хреницы



# Подставки (рюмки для яиц)



# Блюдца (розетки)



# Приборы для специй



# Вазочки -салфетницы



Домашнее задание!  
Заполнить таблицу

«Характеристика и назначение  
фарфоровой и фаянсовой  
посуды»