

Асханалық аспаптардың шығу тарихы

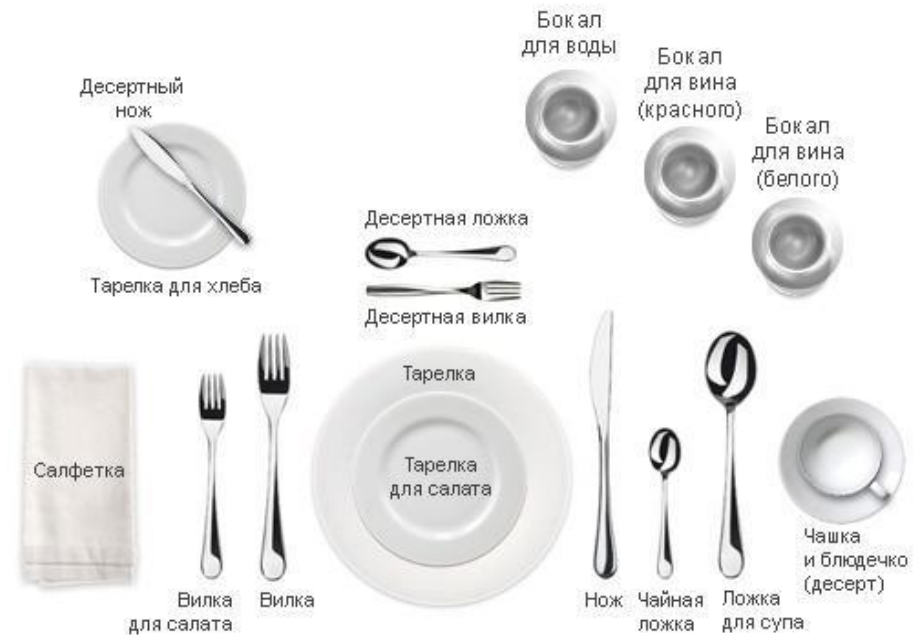
Ас ішетін құрал-жабдықтардың ең көнесі пышақ. Ең бірінші пышақтар Италияда қанжар формалы болған. Қасықтың шығу тарихы пышақпен пара-пар десе болады, ол Еуропада біздің заманымыздан бұрын 3 мың жыл бұрын пайда болған. Б.з.д. 1 мыңжылдықта қасықтарды алтынна, күмістен, мүйізден, қоладан жасай бастаған. Ресейде алғашқы қасықты 996ж. Владимир Святосилович өзінің жасақтарымен бірігіп жасаған екен. Бірінші шанышқы XVI ғасырда Италияда пайда болған. Қолмен жеп үйренген адамдарға шанышқыға үйрену қиыншылықтар әкелді.

Ас ішетін құралдардың қойылуы

Пышақ тарелканың оң жағына жүзі іш жаққа қаратылып қойылады. Ал шанышқы сол жаққа қойылады, дастарханды тесіп кетпес үшін ұштары жоғары қаратып қойылады. Балыққа арналған пышақ тағамға арналған пышақтың оң жағына қойылады. Жеңіл тамақ берілетін болса, оларға арналған шанышқы мен пышақ қойылады.

Тағам беру ретіне қарай олар шеткі тәрелкеден әрірек орналастырылады. Дастарханға шанышқының үш жұптан артық қоймайды.

Қасықты дастарханға түбін қаратын шалқасынан қояды. Қасықтың сабы оң жаққа қаратын жатқызып қояды. Пышақтың қасында, тәрелкенің оң жағына қойылады.



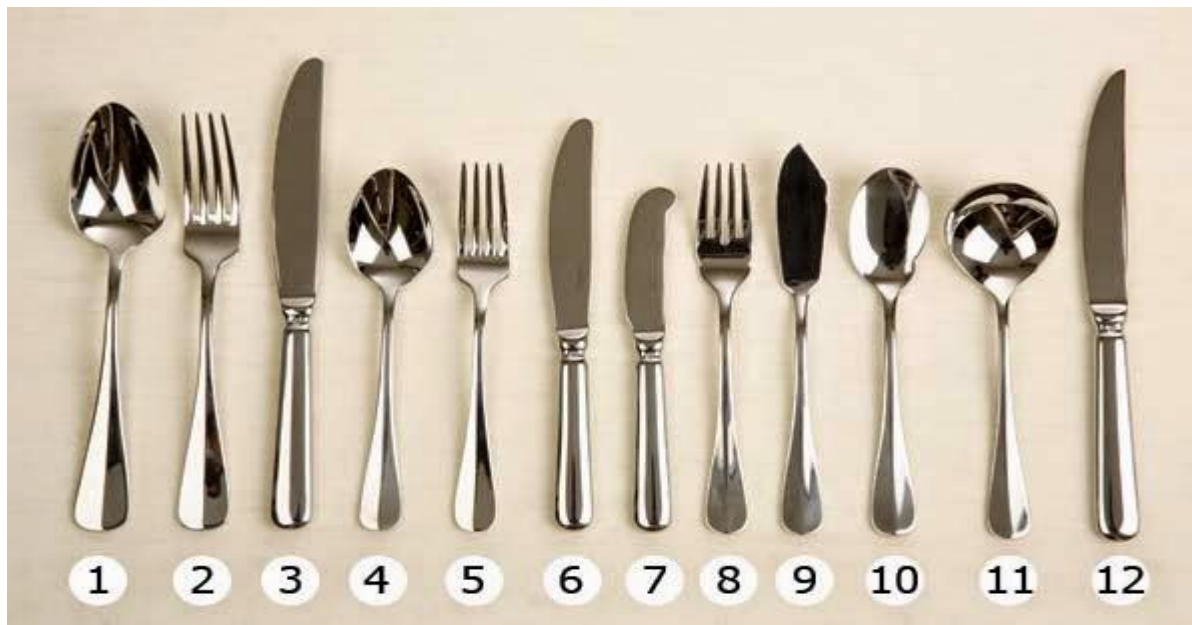
Асханалық құралдардың атауы және қолданылуы



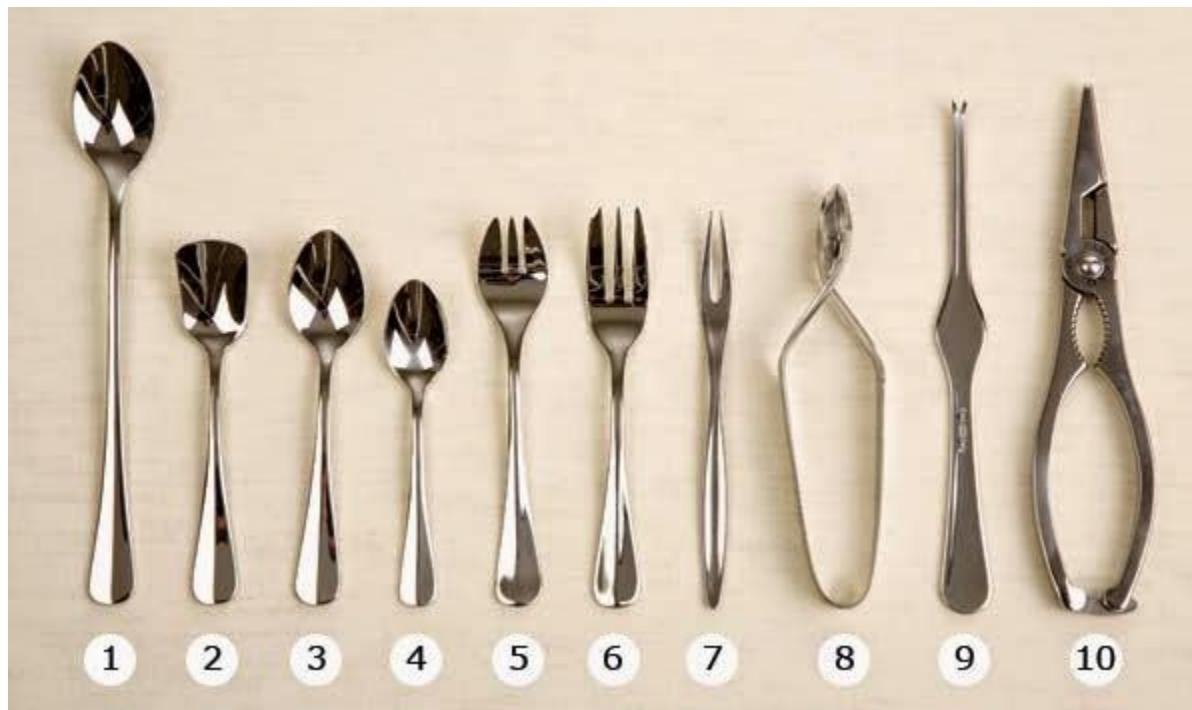
1. Столовый прибор - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд.
2. Десертный прибор: вилочка для тортов и пирожных, ложечка для муссов и пудингов, ложечка для кофе.
3. Ложечка для сахара.
4. Нож-вилка для сыра - используется, если сыр подаётся на стол куском.
5. Нож для масла.
6. Рыбный прибор - используется для горячих рыбных блюд.



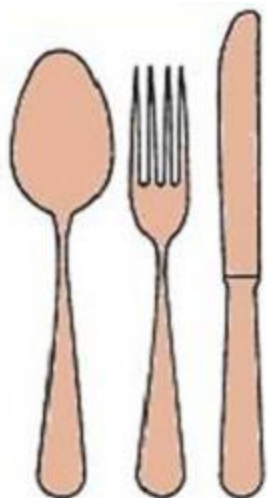
7. Вилки для мяса.
8. Комплект для салатов.
9. Ложка для соусов.
10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
11. Разливательная ложка
12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.



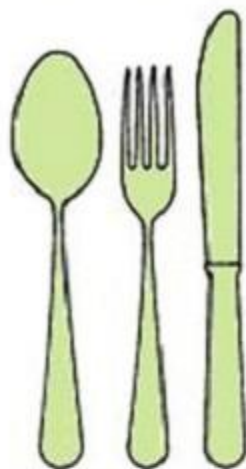
1. **Столовая ложка** – предназначена для супа, может быть использована при подаче пасты длинного формата.
2. **Столовая вилка** – предназначена для вторых блюд (кроме рыбных), пасты, ризотто.
3. **Столовый нож** – предназначен для вторых блюд (кроме рыбных). При подаче мясного стейка или каре может заменяться стейк-ножом.
4. **Десертная ложка** – предназначена для десерта, может быть использована при подаче супов в бульонной чашке.
5. **Закусочная вилка** – предназначена для закусок, может быть использована при подаче десертов.
6. **Закусочный нож** – предназначен для закусок, может быть использован при подаче десертов.
7. **Нож для масла** – используется при подаче сливочного масла. При сервировке его кладут на правый борт пирожковой тарелки.
8. **Рыбная вилка** – предназначена для вторых рыбных блюд, может использоваться при подаче рыбных закусок.
9. **Рыбный нож** – выполнен с пикообразным основанием, предназначен для вторых рыбных блюд и рыбных закусок.
10. **Ложка-гурмэ** – используется вместо ножа при подаче блюд, которые легко режутся и подаются с большим количеством соуса. Имеет небольшие размеры и плоскую форму.
11. **Бульонная ложка.**
12. **Стейк-нож** – предназначен для мясных стейков, каре и других блюд, когда требуется нож более острый, чем столовый.



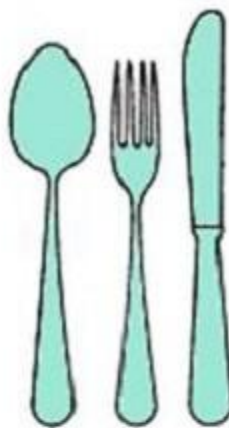
1. **Ложка для лонг-дринков.**
2. **Лопатка для мороженого и сорбетов**, может использоваться как лопатка для икры.
3. **Ложка чайная** – используется при подаче чая, капучино, кофе Американо и некоторых десертов.
4. **Ложка кофейная** – используется при подаче кофе эспрессо, может использоваться при подаче яйца, приготовленного всмятку.
5. **Вилка для устриц.**
6. **Десертная вилка** – может заменяться закусочной вилкой.
7. **Вилка для улиток.**
8. **Щипцы для улиток** – предназначены для удержания раковины улитки в процессе извлечения мяса улитки при помощи специальной вилки.
9. **Вилка для морепродуктов в панцире** (крабов, омаров, раков) – предназначена для извлечения мяса из панциря и клешней.
10. **Щипцы для морепродуктов в панцире** (крабов, омаров, раков) – предназначены для разламывания клешней ракообразных.



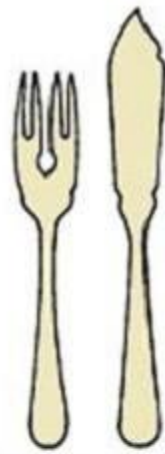
Столовый прибор



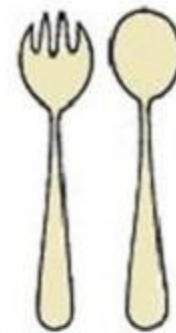
Закусочный прибор



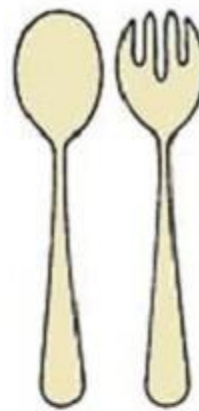
Десертный прибор



Прибор для рыбы



Прибор для гарнира

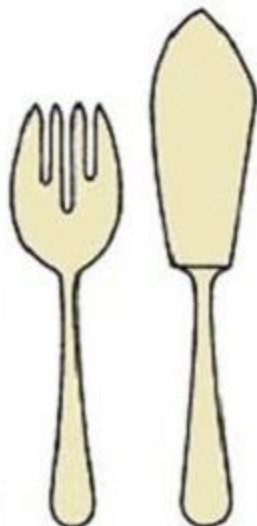


Прибор для салата



Вилка для выпечки

Вилки для мяса



Прибор для раскладывания рыбы

Нож для масла



Нож для сыра



Ложка для сметаны



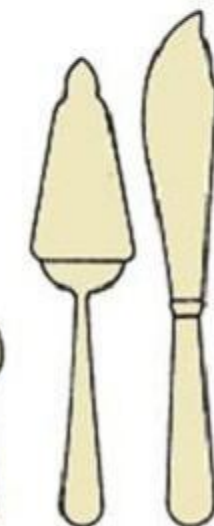
Чайная ложка



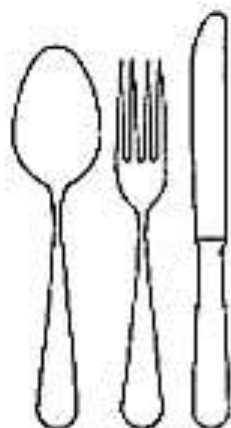
Ложка для сахара



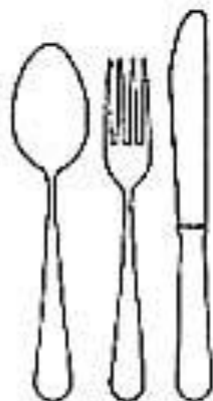
Ложечка для кофе



Лопатка и нож для торта



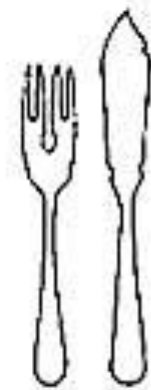
Столовый прибор



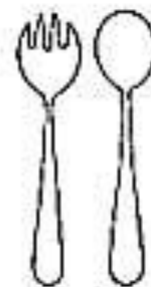
Закусочный прибор



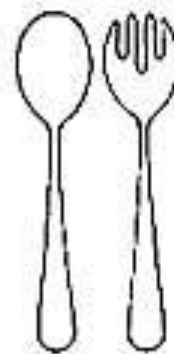
Десертный прибор



Прибор для рыбы



Прибор для гарнира

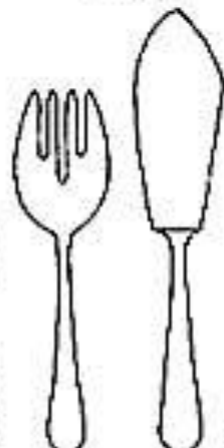


Прибор для салата

Вилка для выпечки



Вилки для мяса



Прибор для раскладывания рыбы

Нож для масла



Нож для сыра



Ложка для сметаны



Чайная ложка



Ложка для сахара

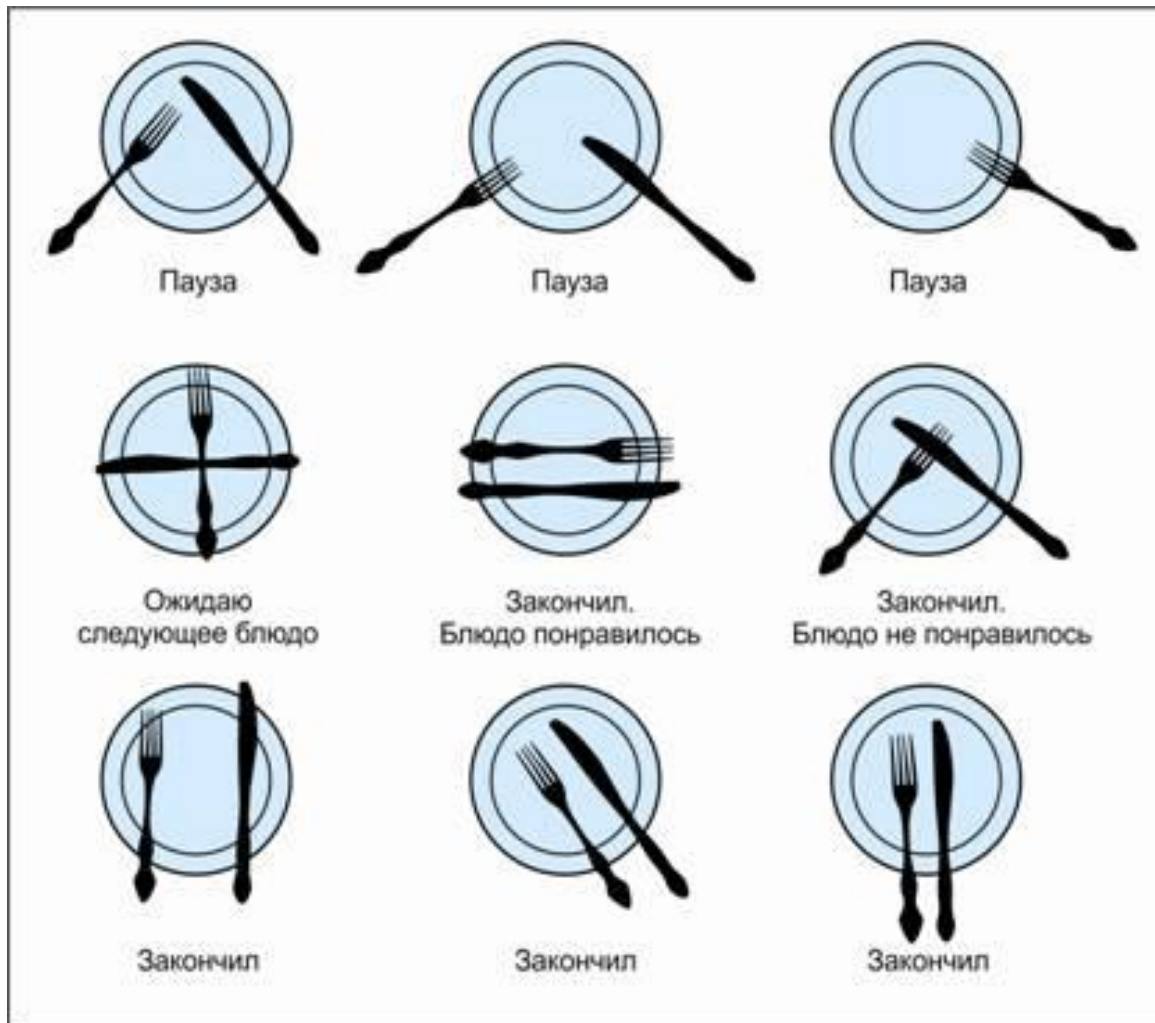


Ложечка для кофе



Лопатка и нож для торта

Асханалық аспаптар этикеті



Бокал түрлері және қолданылуы

Олд-фэшнд
(Old Fasioned)

Маргарита
(Margarita
Glass)

Хайболл
(Highball или
Long Drink)

Коллинз
(Collins)

Харрикейн
(Hurricane
Glass)

Айриш Кофи
(Irish Coffee
Glass)

Коктейльный
бокал (Cocktail
Glass или
Martini Glass)

Шот (Shot)

Тумблер
(Tumbler)

Для напитков в
чистом виде со
льдом

Для коктейля
«Маргарита» и
замороженных
коктейлей

Для «долгих»
коктейлей,
которые пьют не
спеша, а также
соков и воды

Для коктейлей
большого объема,
соков и воды

Для тропических
коктейлей

Для кофейных
напитков и
коктейлей,
глинтвейна и
других горячих
напитков

Классический
бокал для
коктейлей

Для слоистых
коктейлей на один
глоток

Для соков,
газированных
напитков,
минеральной
воды, коктейлей
большого объема



220-300 мл.



200-250 мл.



160-240 мл.



240-320 мл.



400-480 мл.



240-280 мл.



90-280 мл.



80-120 мл.



200-320 мл.



бокалы
для
шампанского

для
белого
вина

для
ликёра

для
коньяка
и бренди

для
водки

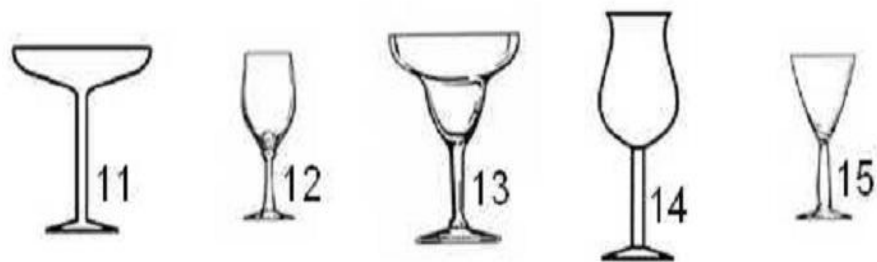
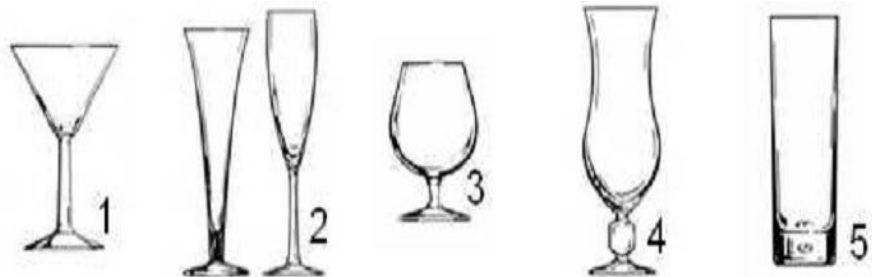
бокалы
для
пива

для
красного
вина

для
портвейна

для
хереса и
вермута

для
виски



1. Бокал Мартини он же коктейльная рюмка.
2. Шампанка «Флюте», служит для подачи игристых вин и шампанского.
3. Бокал для коньяка, он же Снифтер.
4. Харрикейн – служит для подачи тропических коктейлей.
5. Хайболл или «Зомби» - Для напитков среднего и большого объема.

6. стакан для виски.
7. Ликерная рюмка
8. Стопка – для подачи крепких алкогольных напитков.
9. Пус кафе – в нем подают коктейли из нескольких слоев.
10. Айриш кофе – бокал для горячих коктейлей.

11. Шампанское блюдце - служит для подачи игристых вин и шампанского
12. Шерри – бокал для крепленых вин и вермутов.
13. Маргарита – коктейльный бокал.
14. Гоблит. Кубок - разделяются на винные, коктейльные и пивные.
15. Сауэр - Для коктейлей группы Сауэр.

16. Пивной бокал.
17. Пивная кружка.
18. Бокал для красного вина.
19. Бокал для белого вина.
20. Чашка для пунша.