

Виды столовой посуды



Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»
Новгородская Е.С.

Немного истории

Корни искусства сервировки стола, наверно, следует искать во времена Итальянского Возрождения, когда купцы устраивали пышные застолья. Эти итальянские традиции обедов Екатерина Медичи, выходя замуж за французского короля Генриха II, захватила с собой во Францию. Но только при Людовике XIV, то есть во второй половине 17 века, во Франции были установлены первые правила сервировки стола и проведения торжественных обедов. Но именно это стало толчком для развития производства столовой посуды, и уже к середине 18 века никого не удивляло обилие фабрик, производящих фарфоровую и стеклянную посуду.

Эту моду подхватила Англия, именно ей в викторианскую эпоху (1837—1901) суждено было стать законодательницей и рьяной поборницей традиций сервировки стола. Виды столовой посуды достигли своего пика - от вилки для шоколада до 8 видов вилок для салата. Не удивительно, что именно в это время отмечается самый высокий в истории уровень производства столовой посуды.



В современном мире посуда не менее важная составляющая имиджа заведения, чем его интерьер, вежливость официантов и другого обслуживающего персонала.

Невозможно себе представить ресторан, в котором подается на столы простенькая посуда.

Посетитель покупает не только какое-то конкретное блюдо, но и частицу неповторимой атмосферы данного заведения, его интерьера.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов исходя из типа предприятия.

Нормативы определены с учетом потребности: по 3-4 комплекта на каждое место (два комплекта находятся в обращении в зале или на раздаче, третий - в моечной, а четвертый – в сервизной).

Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание посетителей.



Столовая посуда подразделяется на:

- ✓ Фарфоровую
- ✓ Фаянсовую
- ✓ Хрустальную
- ✓ Стеклянную
- ✓ Металлическую
- ✓ Керамическую
- ✓ Деревянную
- ✓ Пластмассовую



Фарфоровая и фаянсовая посуда

Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается, значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9—13% от первоначального веса). Фаянс не просвечивает даже в тонких слоях. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Поверхность фаянсовых изделий обязательно глазуруется стекловидным слоем глазури. У фаянсовых изделий по сравнению с фарфоровыми меньшая механическая и термическая стойкость глазури.





В хорошем хозяйстве применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству.

Фарфоровая и фаянсовая посуда по своим декоративным свойствам должна соответствовать общему стилю оформления интерьера и придавать ему индивидуальный характер.

Для лучшей сервировки рекомендуются сервизные комплекты посуды, включающие до 40 различных наименований.



Тарелки

Вид	Название	Описание
	Столовая глубокая	Тарелки диаметром 20-24 см и вместимостью 250-500 см ³ . Используется для подачи первых блюд, как горячих, так и холодных.
	Столовая мелкая	Тарелки диаметром 27-32 см. Используется для подачи вторых блюд (гарниров и блюд с гарнирами).
	Закусочная большая	Тарелки диаметром 26-31 см. Используется для подачи горячих и холодных закусок, холодных мясных блюд, сладких горячих блюд с соусом.
	Закусочная мелкая	Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи холодных закусок.



Десертная глубокая

Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи десертов с соусами.



Десертная мелкая

Тарелка диаметром 20 см, как правило, с волнистым краем или узором по ободку. Используется для подачи фруктов и сладких десертов.



Пирожковая

Тарелка диаметром 16-18 см. Используется для подачи хлеба, гренок, пирожков.



Тарелка для рыбы

Тарелка длиной 33-37 см и шириной 23-26 см. Используется для подачи блюд из рыбы.

	Тарелка-кокиль	Используется для закусочных блюд типа устриц, рагу, салатов.
	Тарелка-менажница	Используется для подачи нескольких видов гарниров и салатов, а также для подачи фондю.
	Блюдо	Круглые и овальные, квадратные и прямоугольные тарелки диаметром (длинной) 40-45 см. Используются для подачи холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи. Также на них можно выложить канапе.
	Салатник	Глубокие тарелки разных форм объемом от 120 см ³ . Используются для подачи салатов, свежих овощей, солений, маринадов и т.д.
	Селедочница	Продолговатая тарелка для подачи сельди и рыбных консервов.



Икорная тарелка

Тарелка диаметром 15 см. Предназначена для подачи паюсной икры.



Яичная тарелка

Предназначена для подачи яичницы.



Блюдце

Тарелки, на которые ставят чашки или стаканы.



Розетка

Блюдце диаметром 9-10 см. Используется для подачи джема, варенья или меда.



Креманка

Глубокая тарелка диаметром 9 см (может быть на ножке). Используется для подачи желе, фруктовых салатов, свежих ягод.

Чашки

Вид	Название	Описание
	Чашки бульонные	Чашки вместимостью 350-400 см ³ с одной или двумя ручками. Используется для подачи бульонов и супов-пюре.
	Чашки чайные	Чашки вместимостью 200-250 см ³ . Используется для подачи чая, какао и горячего шоколада.
	Чашки кофейные	Чашки вместимостью 75-150 см ³ . Самые маленькие используется для подачи кофе по-восточному, самые большие - для капучино.



Кружка

Чашка большого объема с ручкой. Предназначение такое же, как у чашки, но их применяют для повседневной жизни, для подачи на стол не пригодны.



Пиала




Чашки вместимостью 220-400 см³. Используется для подачи зеленого чая и кумыса.



Кесе (кисэ)

Чашки вместимостью до 900 см³. Используется для подачи лагмана, плова и подобных национальных блюд.

Специальная посуда

Вид	Название	Описание
	Баранчики	Блюда с крышкой для подачи: круглые - для горячих блюд из мяса, птицы и блинов; овальные - для горячих блюд из рыбы.
	Ваза круглая	Ваза диаметром 20-24 см с углублением, может быть одно-, двух- и трехъярусной. Используется для подачи фруктов. Может быть как на ножке, так и без нее.
	Ваза плоская	Ваза с плоской поверхностью. Используется для подачи тортов и пирожных.



Икорница

В таких изящных вещицах подают зернистую икру.



Кокильница

Раковина на подставке, как правило, металлическая. Используется для приготовления и подачи на стол рыбы и морепродуктов.



Кокотница

Прибор объемом до 90 см³. В нем готовят и подают специальные горячие закуски, например, крабов или грибы в сметане.



Кофейник

Прибор объемом 200-1000 см³ для подачи черного кофе.



Кувшин с крышкой

Прибор объемом до 2 литров для подачи воды, кваса и подобных напитков.



Молочник

Прибор объемом 100-400 см³ для подачи молока к кофе или чаю.



Пашотница

Подставка для подачи очищенных яиц, сваренных в мешочек, к бульону. Также называется кастрюлька, напоминающая по форме половник, в которых эти яйца варятся.



Приборы для специй

Небольшие емкости для соли, горчицы, перца и т. д. Масло и уксус подают в специальных бутылочках.



Рюмка

Подставка для подачи яиц всмятку диаметром 5 см.



Салфетница

Подставка для салфеток.



Сахарница

Прибор объемом 100-400 см³ для подачи сахара.



Сливочник

Прибор объемом 50-200 см³ для подачи сливок.



Соусник

Прибор объемом 10-400 см³ с ручкой и оттянутым носком. Используется для подачи сметаны и различных холодных соусов.



Хренница

Прибор объемом 100-200 см³ для подачи соуса хрена.



Чайник для заваривания

Прибор объемом 100-600 см³ для подачи заваренного чая.

Стекло́нная и хрустальная посуда

В последнее время все активнее для сервировки используется столовая посуда из стекла. Ведущие российские и зарубежные поставщики предлагают большой выбор профессиональных изделий из этого материала различного ценового уровня как для ресторанов высокой кухни, так и для недорогих кафе и бистро. Стекло́нная посуда легко гармонирует с предметами из других материалов, а также в прямом смысле слова открывает новый взгляд на сами блюда - пищу и напитки со всех сторон. Большинство рестораторов умело используют эти свойства стекло́нной посуды.

Ассортиментная линейка поставщиков столовой посуды из стекла для предприятий общественного питания достаточно широка: креманки для подачи мороженого, муссов и десертов, толстостенные чаши с ручками для сервировки пуншей и глинтвейнов, а также различные соусники, розетки, пепельницы, подсвечники, бутылочки для масла и уксуса, судки для специй, графины для соков, водочные штофы, декантеры, цветочные вазы и многое другое.






Столовая стеклянная посуда может быть как правильных, так и асимметричных форм, с гладкой, матированной, комбинированной или фактурной поверхностью. Цвет столового стекла также может быть различным. Одним из интересных вариантов сервировки может стать использование цветного фактурного стекла оригинального дизайна.



При выборе стеклянной посуды стоит иметь в виду, что она должна не только поражать гостей изысканностью и утонченностью, но и соответствовать современным тенденциям сервировки. Кроме того, подбирая профессиональное стекло, необходимо обратить внимание на качество посуды. Профессиональное стекло не должно терять свои свойства, становиться блеклым и тусклым. Эта посуда должна отличаться прочностью и термостойкостью, что позволит использовать ее как в духовых и микроволновых печах так и в морозильной камере.



Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды

Вид	Название	Описание
	<i>Рюмка ликерная 25 см(3)</i>	Предназначена для подачи ликера, может использоваться также для подачи коньяка при отсутствии коньячных рюмок.
	<i>Рюмка коньячная</i>	Типа тюльпан, расширенная книзу и суженная сверху, в них наливают не более 25 см(3). Часто применяется со специальной подставкой для подогрева напитка с помощью греющей свечи.
	<i>Рюмка водочная 50 см(3)</i>	Предназначена для подачи водки, настоек, наливок.



Рюмка мадерная 75 см(3)

Применяется для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, кагора и других.



***Рюмка рейнвейная 100 см
(3)***

Используется для белого столового вина (сухого и полусухого). Обычный цвет этих рюмок светло-зеленый, золотисто-зеленый, но может быть кобальтового (синего) цвета.



Рюмка лафитная 125 см(3)

Служит для подачи красных столовых вин (мукузани, саперави, бордо и др.).



Бокалы 125-150 см(3)

Используют для шампанского, игристых вин; бокалы могут быть конической или цилиндрической формы - флюте, а также креманчатой формы - блюдце под шампанское; наиболее удобными являются бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ, приятнее и удобнее пить



Стаканы 200-250 см(3)

Применяют для подачи безалкогольных напитков (соков, минеральных вод) и пива.



Пивные кружки

Применяют для подачи пива, чаще всего в пивных барах, в ресторанах и кафе обычно используют пивные стаканы или фужеры. Пивные кружки выпускаются различной вместимости - 300, 500 и 1000 см(3).



Стаканы чайные

Применяют для чая, кофе с молоком, какао и холодных напитков. Стаканчики оптической формы используют для подачи чая по-восточному (горячего и охлажденного).



Стаканы конические

Стаканы конические низкие вместимостью до 200 см(3) и стаканы конические высокие вместимостью до 350 см(3) применяют для подачи соков, напитков со льдом и минеральной воды. Кроме того, высокие стаканы используют для подачи коктейлей, кофе глясе.



Креманки

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



Кувшины с крышками и без крышек

Кувшины с крышками и без крышек (емкостью до 2 л) используются для воды, морсов, различных соков.



Графины для вина - декантеры

Винные графины- декантеры не должны скрывать красоту вина, и поэтому их выполняют только из прозрачных материалов - очень качественного стекла или дорогого хрусталя. Они нередко украшаются при помощи декоративных элементов из серебра, посеребренного или позолоченного металла, мельхиора. Такие сосуды особенно нарядны, однако металлические украшения не должны скрывать цвет вина. Поэтому металл используют обычно лишь для оформления крышек, подставок, ручек.



Водочные штофы

Водочные штофы, как правило, выпускаются объемом 0,25 и 0,5 литра. Могут использоваться для подачи водки, настоек, а также других крепко алкогольных напитков.



Салатники

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



Крюшонницы

Вазы (крюшонницы) емкостью 2,5-3 л используют для приготовления и подачи крюшона; их выпускают в комплекте с бокалами и разливательной ложкой на подносе. Основное свое применение крюшонницы находят при сервировке фуршетов и банкетов.



***Вазы для фруктов,
вазы "плато"***

Вазы с круглой чашей диаметром 200-240 мм на ножке (высокой или низкой) и без ножки используют для подачи фруктов. Ваза "плато" с плоской поверхностью используются для подачи пирожных и тортов, канапе.



Вазы для цветов

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



Блюдца-розетки

Блюдца-розетки диаметром 90-100 мм используют для подачи варенья, джема и меда.



Пепельницы

Пепельницы могут быть как стеклянные, так и хрустальные.



Флаконы для уксуса

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

Металлическая посуда

На предприятиях общественного питания широко применяется металлическая посуда (в ресторанах, столовых и кафе).

Лучшими по своим эстетическим свойствам являются посуда из нержавеющей стали и алюминия.



Посуда из нержавеющей стали и алюминия широко применяется в ресторанах и столовых, особенно в кафе.

Посуда из

Мед
Нейз
(22%)

Изд
покр
стой
пове
покр

При
удар
необ
она н





%),
ЦИНК

ИВНЫЕ

КИХ

ТОБЫ

Ассортимент металлической посуды

Вид	Название	Описание
	Икорницы	Из мельхиора имеют вставную хрустальную или стеклянную розетку. Используются для подачи кетовой или зернистой икры. Изготавливаются одно-, двух- и четырехпорционными.
	Менажницы	Используются для подачи различных закусок и блюд. Посуда имеет углубления (секции), в каждое из которых укладывают продукты (мясо, гарнир), составляющие блюдо.
	Кокотницы	Маленькие кастрюльки с длинными ручками емкостью 90 см3 выпускаются из мельхиора и нержавеющей стали. Применяют для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами.



Кокильницы

Небольшие металлические раковины на подставке, выполненные как одно целое. Они предназначены для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря.



Порционные сковороды (кроншель)

Выполненные из мельхиора, применяются для приготовления и подачи некоторых горячих закусок (сосиски в томате, тефтели в пикантном соусе) и горячих сладких блюд (суфле яблочное, каша гурьевская)



Пашотницы

Кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали - предназначены для подачи горячего очищенного яйца к бульону.



Баранчики

Овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций используются для сохранения необходимой температуры при подаче горячих блюд из припущенной рыбы.



Соусники

Имеют продолговатую форму, оттянутый носик и припаянную ручку, изготавливаются одно- и двухпорционными. Предназначены для подачи горячих соусов.



Таганчики

Из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей и подставкой, на которую ставят чугунную сковороду с готовым изделием, используются для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых фирменных блюд.



Чаферы

Используются для поддержания в горячем состоянии напитков и блюд. Подогрев блюд в них осуществляется на водяной бани. Контейнер подогревается горелкой, работающей на сухом спирте или специальной смеси. Применяются на банкетах, шведских столах, в ресторанах и гостиницах



Кофейники

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



Турка

Посуда в виде ковша для приготовления кофе по-турецки (по-восточному). Традиционная турка изготавливается из ковanej меди.



Сливочник Молочник

Из мельхиора, посеребренные или хромированные, вместимостью 50—200 см³ и молочники вместимостью 200—500 см³ используют для подачи молока и сливок к горячим напиткам.



Ледница

Маленькое ведерко, внутри которого имеется сетка, не достигающая до дна, изготавливается из мельхиора. Ледницы выпускают в комплекте с щипцами для льда и крышкой.



Ведерко

Для охлаждения вин и подачи к столу шампанского и других игристых вин 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.

Ассортимент и количество столовой посуды и приборов, используемых на предприятиях общественного питания различных типов, определяются на основании нормативов.

Они разработаны с учетом следующих основных факторов: типа предприятия и его мощности, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы торгового зала, форм обслуживания, характера и объема потребительского спроса, а также с учетом потребности трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов на место, исходя из того, что два комплекта находятся, в обращении в обеденном зале и на раздаче, третий - в моечной, четвертый - в сервизной. Такое количество посуды и столовых приборов обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание посетителей.