

Металлическая посуда



Различают посуду для тепловой обработки пищевых продуктов (варки, тушения, жарения), для приготовления холодных блюд и сервировки стола, для хранения и переноски пищевых продуктов, санитарно-гигиеническую и вспомогательную





Кокотниц

а



ступка



Кокильниц

а



турк

а

Металлы — вещества, обладающие высокой тепло-и электропроводностью, ковкостью, блеском и другими характерными свойствами.

Металлы условно делят на черные и цветные. К черным металлам относят железо и его сплавы (чугун, сталь).

Чугун — сплав железа с углеродом, углерода от 2,14 % и практически до 6,7 %.

Сталь — сплав железа с углеродом, содержание углерода до 2,14 %. Сталь бывает конструкционная и инструментальная.

Цветные металлы — алюминий, медь, цинк, олово, никель, хром, серебро.

Для хозяйственных изделий применяют сплавы меди: латунь — сплав меди с цинком; бронза — сплав меди с оловом; мельхиор — сплав меди с никелем; нейзильбер — сплав меди, никеля и цинка.

Менажница— блюдо, разделенное внутри на несколько ячеек. Позволяет положить в одну тарелку разную еду, не смешивая ее между собой.



69-603



22 см x 22 см

86-903

креманка
металлическая



креманка



firemag.ru



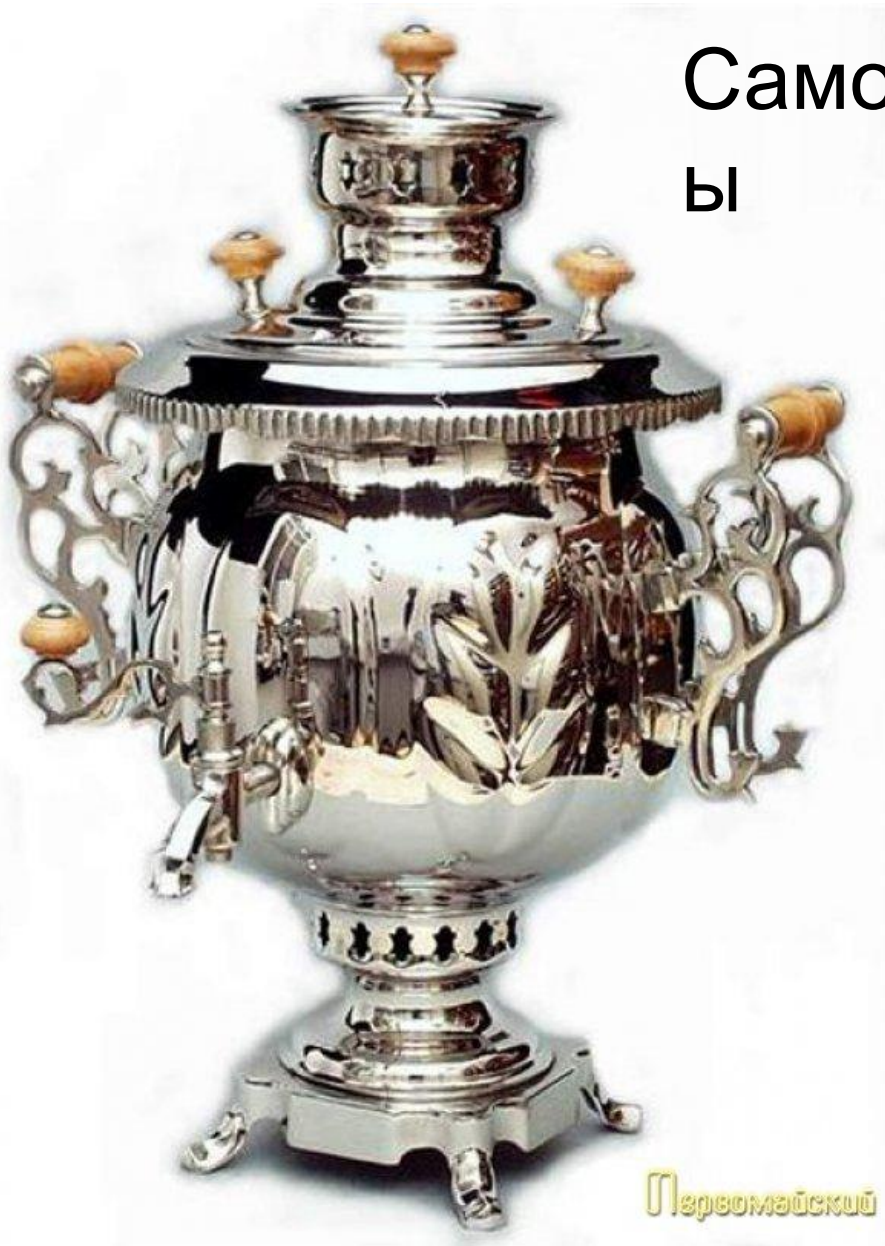


Пашотница – посуда с полукруглым дном в виде рюмки на ножке, в которой подают яйца, сваренные в «мешочек».



баранчик — Овальная или полусферическая металлическая миска с крышкой, служит для подачи вторых блюд.

Самовары



Переомайский



Подсвечники



Посуда с антипригарным покрытием



