

Посуда

Характеристика и использование металлической посуды

Наименование	Назначение	Вместимость или размер	Отличительные особенности
1	2	3	4
Икорница	Подача зернистой икры. Со вставкой из стекла или хрусталя. Вставка металлическая имеет решетку для удаления растаявшего льда	1,2,3 порции	В виде маленького бочонка, пространство между вставкой и дном заполнено льдом
Кокильница	Запекание и подача горячих закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	1 порция 100гр	Форма раковины на подстановке
Кокотница	Запекание и подача горячих закусок из мяса, субпродуктов, овощей, грибов с соусами	100г 1 порция, 50/50	Маленькая кастрюлька с ручкой, на которую одевается папильотка
Порционная сковорода	Приготовление (запекание) и подача различных горячих закусок: тефтели в пикантном соусе, грибы в сметане, яичница	1 -2 порции	Маленькая сковородка с двумя ручками и прямыми бортиками "кроншель"
	Приготовление и подача некоторых горячих блюд: из мяса, рыбы, овощей (рыба по-московски, говядина под луковым соусом, солянка овощная)		
	Приготовление и подача некоторых сладких блюд: гурьевская каша, суфле яблочное		

Характеристика и использование металлической посуды

Миска	Поддача супов и поддержание их в горячем состоянии	1,2, 4, 6 и более порций	Подают всегда с крышкой
Прибор для подачи ухи рыбацкой	Поддача ухи с подогревом из сухого горючего	1, 2 порции	Кронштейн с крюком для подвешивания миски и подставка для спиртовки
Блюдо овальное	Поддача вторых блюд (кроме блюд с соусом), например, продуктов моря и рыбы для группового обслуживания на банкетах	1,2, 3,5, и более порций	Из мельхиора
Блюдо круглое	Поддача вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей, с так же горячих пирожков	от 6 до 12 порций	Из мельхиора
Баранчик круглый	Поддача припущенных и тушеных в соусе блюд из мяса, птицы, овощей и гарниров	1 -6 порций	Подают только с крышкой
Соусник	Поддача горячих соусов	1-2 порции	

Характеристика и использование металлической посуды

Баранчик овальный	Подача вторых горячих блюд, припущенной и тушеной в соусе рыбы	1-6 порций	
Креманка	Подача сладких блюд	1 порция	Бывает на низкой, средней, высокой ножке
Турка, джезва или джезве (тур. cezve)	Приготовление и подача кофе по-восточному	125-250 см ³ 1-2 порции	Коническая или тыквообразная форма с длинной ручкой
Кофейник	Подача процеженного кофе. Для обслуживания групп туристов и участников конференций	1, 2, 4 порции 500-1500см ³	Подают с крышкой
Молочник	Подача молока	200-250	Острый носик
Сливочник	Подача сливок	50-200	Широкий носик
Ведерко для льда (ледница)	Подача пищевого льда		Маленькое ведерко с крышкой и щипцами, внутри поверх дна - решетка
Ведерко для шампанского	Охлаждение и подача шампанского и других игристых шипучих напитков		В ведерко засыпают колотый лед, не закрывая этикетки на бутылке, и накрывают ручником
Подносы	Переноска блюд или посуды	50*40см	
	при приемах 35-25см, 30-20см	Ø 50см	
	подача счета, табачных изделий, одного стакана или бокала напитка	20-25см	
Решетка для спаржи	Подача отварной спаржи		Решетку накрывают одной половиной чайной салфетки, затем укладывают спаржу и накрывают второй половиной салфетки

- **Кокотницы и кокильницы**

- Кокотница- используется для приготовления и подачи специальных горячих закусок: [грибов](#) в сметане, крабов, птицы, овощей с соусами. Вместимость ее около 90 см (3) изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали.

Кокильница- небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы и морепродуктов.

- **Миски суповые**

- Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры и подачи первых блюд, миски имеют две ручки.

- **Сковороды порционные**

Порционная сковорода -применяется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд (яичница, запеченные блюда, солянка на сковороде и т. д.); выпускается из нержавеющей стали или алюминия диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Порционные сковороды из мельхиора имеют внутри полированную поверхность, служат для приготовления и подачи порционных горячих закусок (например, потрошков в соусе), а также порционных горячих сладких блюд (суфле, каши и др.).

- **Блюда для запекания (кассероле)** Кассероле- блюдо для запекания, с крышкой или без, имеет внутреннюю вставку из жаропрочного стекла или керамики.

- **Крюшонницы** - Вазы металлические глубокие (крюшонницы) вместимостью 2,5-3 л используют для подачи крюшонов при групповом обслуживании. При подаче дополнительно сервируют бокалы и ложку разливательную (половник).

- **Пашотницы** - кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенные для подачи горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек. Производители столовой посуды для предприятий общественного питания предлагают также наборы для подачи яиц, куда входит пашотница, солонка и ложечка, размещенные на специальной подставке.

- Баранчики овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливают из мельхиора и используют при [подаче горячих блюд](#) из припущенной рыбы.

- Баранчики круглые с крышкой из мельхиора выпускают на 1-6 порций, из нержавеющей стали - однопорционные. Предназначены для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, [блинов](#).

- Клош- крышка для баранчика, которая используется для предохранения готового блюда от заветривания и остывания.

- Блюда овальные и круглые сервировочные могут быть как однопорционными, так и многопорционными на 1-6 порций. Предназначены для вторых порционных блюд, соусы подаются отдельно. Блюда овальной формы традиционно используют для подачи рыбных блюд, круглой - мясных.
- Менажницы- однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками. Менажницы выпускаются с двумя, тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром.
- Блюда для устриц и улиток. Для запекания и подачи устриц используют специальное блюдо с овальными углублениями. Для подачи улиток применяются эскарготницы- блюда со специальными ячейками, рассчитанные на шесть или двенадцать эскарго. К устрицам и улиткам принято подавать специальные [столовые приборы](#) — щипчики и вилку.
- Соусники изготавливают из мельхиора и нержавеющей стали, одно- и двухпорционные; предназначены для подачи горячих соусов.
Масленки, сахарницы, сливочники, молочники
- Масленки вместимостью 250 см(3) изготавливаются со специальными крышечками, в комплект может входить нож-лопаточка для масла.
Металлические сахарницы вместимостью 250-600 см(3) используют для подачи кускового [сахара](#); могут комплектоваться ложечками или щипцами для сахара.
- Сливочники вместимостью 50-200 см(3) и молочники вместимостью 200-500 см(3) используют для подачи молока и сливок к горячим напиткам.
- Ряд моделей сахарниц и молочников может комплектоваться специальными крышечками с углублениями, в которых удобно презентовать небольшие закуски или комплименты от шефа. Для заведений европейской кухни предлагаются сахарницы с несколькими чашами для подачи кускового сахара.
- **Приборы для специй**
- Приборы для специй и приправ обязательный атрибут сервировки. Необходимый минимум - солонки и перечницы. Они могут быть выполнены как полностью из металла, так и в более традиционном дизайне: в виде стеклянных емкостей с крышечками из полированной стали, гармонирующей со столовыми приборами. В заведениях средиземноморской кухни к ним добавляют продолговатые прозрачные [стеклянные](#) бутылочки для подачи оливкового масла и [уксуса](#), которые закрепляют на устойчивой подставке из нержавеющей стали. Наборы для соли и перца из нержавеющей стали могут выполняться с матовой или полированной поверхностью и пластиковым дном, не оставляющим царапин на поверхности стола

- **Креманки**
- Креманки предназначены для подачи десертных блюд ([мороженое](#), крем, взбитые сливки и др.); изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали, высокими и низкими. Креманки из мельхиора выпускаются только высокими. Вместимость креманки - 150-200 см(3).
- **Турки и кофейники**

Турка для приготовления и подачи кофе по-восточному. Изготавливаются емкостью 125 и 250 см(3) из мельхиора и нержавеющей стали.

Кофейника 500-1500 см(3) изготавливаются из мельхиора посеребренными или хромированными. Применяют при групповом обслуживании.
- **Ледницы, икорницы**
- Ледницу (ведерко для льда) изготавливают в виде маленького ведерка, внутри которого имеется сетка, не достигающая до дна; выпускают ледницу в комплекте с щипцами для льда и крышкой. Нередко ледницу заменяют обычное ведерко для льда без специальной сетки.
- Кроме того, для подачи различных закусок из рыбы и морепродуктов используют специальные двойные блюда - верхняя часть имеет специальные отверстия для стекания воды, образующейся при таянии льда.
- Икорница имеет нижнюю емкость для льда, сверху которой располагается стеклянная или металлическая розетка для икры, в комплект, как правило, входит крышка и специальная ложка в виде лопаточки. Икорницы изготавливаются одно-, двух- и четырехпорционными.
- **Ведерки для шампанского**
- Для охлаждения напитков и подачи их к столу предназначены ведерки (кулеры) для шампанского.
- Металлические кулеры чаще всего изготавливают из мельхиора или нержавеющей стали с посеребренным покрытием. Наиболее дорогими являются посеребренные ведерки. Кулер 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.
- **Вазы многоярусные, этажерки, горки**

Вазы двух- или трехъярусные помогают эффективно задействовать площадь стола; они выполняются из металла с полированной зеркальной или матовой поверхностью и используются для выкладки канапе, кондитерской продукции, фруктов и бутербродов. Ярусы могут быть выполнены в виде подносов или чаш.



- 1 - баранчик овальный; 2 - баранчик круглый; 3 - блюдо овальное;
- 4 – икорница с хрустальной розеткой; 5-сковорода (140, 170, 190, 210 мм); 6-тагачик; 7- креманка; 8-кокильница; 9 - кокотница (75 см³); 10 – миска суповая; 11 – турка (125, 250 см³); 12 – соусник для горячих соусов

Характеристика прочей стеклянной и хрустальной посуды

- **Бокал Collins Glass (Стакан Коллинз)**

Практически самый распространенный вид **бокала**. Своей формой **стакан** мало отличается от **Хайбола**. **Коллинз** немного выше и уже. В какой-то степени, **стакан Коллинз** является средним между **Хайболом** и **бокалом Зомби**.

Объем: стандарт - 130 мл.(4.5 унции)



- **Бокал Highball Glass (Хайбол / Тумблер)**

Высокий **стакан**, правильной цилиндрической формы, по размеру он меньше, чем **стакан Коллинз**, но много больше чем **Шот**. **Бокал** служит для «лонг-дринков» (напитков большого объема, которые пьют долго и через соломинку), а также любых безалкогольных напитков.

Объем: стандартным является объем в 270 мл.(9 унций)

- **Бокал Frappe glass (Фраппе)**

Очень похож по форме на бокал «**Парфе**», но вмещает ровно в два раза больше жидкости. В нем обычно подаются ликеры (иногда другие алкогольные напитки), смешанные со льдом.

Объем: 250 мл.



- **Бокал Parfait Glass (Парфе / Десертный)**

Вытянутый, расширенный сверху, часто огранный стакан из толстого стекла, предназначенный для **коктейлей на основе парфе или мороженого.**

Объем: стандартным является объем в 120-130 мл.(4 унции)

- **Бокал Hurricane Glass (Харикэйн / Ураган)**

Бокал, похожий на изящную вазу, предназначен для экзотических **коктейлей** большого объема. Ножки таких **бокалов** обычно выполнены оригинальным образом: в виде кубика, шарика или другой геометрической фигуры. Используется для одноименных **коктейлей** на основе фруктовых сиропов и рома.

В настоящее время производят и используют несколько видов **бокалов**, различающихся по объему:

- 230 мл - маленький **бокал**, меньшего объема обычно не делают,
- 440 мл – часто используется **бокал** именно этого объема,
- 650 мл – крупный и редкий **бокал ураган**.

Строго определенной шкалы объемов для **Харрикэйна** не существует. Можно встретить, в зависимости от производителя, различные объемы. Но в целом не употребляется бокалы меньше 230 мл и больше 650 мл или (7 - 23 унции)



- **Бокал Margarita Glass (Маргарита)**

Бокал предназначен для **коктейля Маргарита**, во всех его ипостасях.

- Исключительно коктейльная рюмка для подачи коктейлей физов и слингов, в первую очередь всевозможных маргарит и дайкири

Объем: стандартным является объем в 350-380 мл.(12 унций)



- **Бокал Coupe Glass (Купит)**

Разновидность **бокала для Маргариты**, с широким горлышком, для смачивания солью.

Объем: стандартным является объем в 350-380 мл.(12 унций)

- **Бокал Pousse Cafe Cup (Пус
Кафе - Бокал для слоистых
коктейлей)**

Вытянутая по форме, и
слегка увеличенная в объеме
разновидность
ликерного **стакана**. Его
форма способствует
оседанию тяжелых
жидкостей, позволяя
создавать
многослойные **коктейли**,
вливая постепенно
компоненты с
уменьшающейся
плотностью.

Объем: стандартным
является объем в 50 мл.(1.5
унции)



Бокал Goblet (Гоблит / Кубок)

Используется **бокал** для
смешанных напитков. По
форме он немного
напоминает тюльпан, а его
слегка загнутый край
позволяет удобно зацепить
за него украшения
для **коктейлей**. **Гоблиты** бы
вают не
только **коктейльными**, но
также винными и пивными.

- **Бокал Irish Coffee Cup (Бокал для Ирландского кофе / Айриш-стакан)**

- **Бокал** изящной формы, с ручкой, выполненный из жаропрочного стекла, на коротком стебельке, как правило, с юбочкой. В нем принято подавать горячие **коктейли**, к которым относятся, например, **кофе по-ирландски**, грог, глинтвейн, горячие пунши и крюшоны. Объем: наиболее распространен 180-200 мл.(6 унций)



- **Бокал Latte Glass (Латте стакан)**

Высокий **бокал**, может быть с ручкой. **Бокал** изготавливается из жаропрочного стекла, что позволяет долгое время сохранять напиток горячим.

Объем: 150 – 300 мл.

- Рокс (анг. rocks). Данные бокалы под виски можно назвать укороченными вариантами хайболов объемом от 100 до 320 мл.
- Роксы чаще всего используются барменами, для которых важным условием работы является скорость.
- Стаканы для виски рокс имеют прямые стенки и толстое дно.
- Кубики льда являются довольно частыми «ингредиентами» виски, поданного в роксе. В более крупные бокалы рокс иногда наливают коктейли на основе виски. Что касается сортов напитка, то из роксов также принято пить несложные с точки зрения вкусоаромата виски.
- Рюмка или шот гласс (анг. shot glass). Это старая добрая «водочная» посуда. Поэтому и принцип питья виски из нее сильно смахивает на принцип поглощения нашей водки — порция попадает в горло дегустатора за один глоток.
- Рюмки могут быть совершенно разных форм, а их объем обычно не превышает 40-50 мл.
- Но стоит оговориться, что такие стаканы для виски, хоть и милы русскому сердцу, но для дегустации сложных образцов шотландского напитка используются крайне редко, так как обладают способностью «рассеивать» волшебные ароматы напитка.

tumbler



- Это широкие бокалы с толстым дном и прямыми стенками - их подают в качестве бокалов для виски во многих барах.
- Они предназначены специально для употребления виски с содовой или со льдом. В сечении такой бокал образует шести- или восьмиугольник.
- В шотландских барах Вы можете встретить очень похожие на них бокалы, которые называются drum. Бесспорно, эти бокалы подходят для смешивания напитка, их удобно держать в руке. Однако они имеют и свои минусы.
- Основной недостаток таких бокалов состоит в том, что они не очень подходят для дегустации напитка. Большой диаметр бокала рассеивает аромат виски, толстое граненое стекло мешает по достоинству оценить цвет напитка, его внешний вид.
- Тем не менее, существует мнение, что именно в таких бокалах вкус виски становится более ярковыраженным. Как говорится, сколько людей, столько и мнений

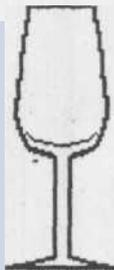
Бокал copita



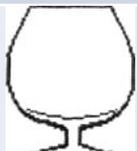
- Ценителям виски можно порекомендовать бокалы из тонкого гладкого стекла с сужающимся кверху горлышком и тонкой ножкой, по форме напоминающие тюльпан. Хорошим примером может служить бокал copita, который используют для питья хереса.
- Емкость таких бокалов немного больше емкости "тамблеров", стандартная емкость составляет 200 мл.
- Форма бокала позволяет концентрировать аромат напитка на выходе из бокала, что помогает по достоинству оценить его ароматические характеристики - это называется "поймать" аромат.
- Тонкие стенки бокалов позволяют увидеть текстуру напитка. Если погреть такой бокал для виски в руках, это не только поможет освободить его аромат, но и определить его плотность и маслянистость. Для этого нужно слегка покрутить его и внимательно рассмотреть следы, остающиеся на стенках, так называемые "ножки". Если они тонкие и стекают достаточно быстро, то виски имеет низкое содержание масел и является достаточно легким.
- Тягучесть же "ножек" говорит о насыщенности напитка маслами. То, насколько напиток прозрачен, свидетельствует о качестве его перегонки и чистоте воды. Идеальная температура для виски - 18-20°C.



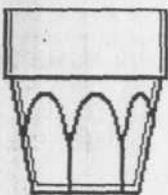
ФУЖЕР ДЛЯ ВОДЫ - 250-300мл, используется для подачи безалкогольных напитков и воды. Очень похож на тулип, отличается от него только объемом



ТУЛИП - /от англ. "тюльпан"/ 150мл. Применялся ранее для подачи брюттов и сухих сортов шампанских вин, полусладкие же и сладкие сорта шампанского подавались в креманке (см. выше). Позже в России стало известно, что полусладких и сладких шампанских вин нет как таковых вообще (а самыми ближайшим, к ним по вкусу являются шампанские вин класса demi-sec, т.е. "полусухие"). Поэтому сейчас используется для подачи шампанского и игристых вин.



СНИФТЕР – (в пер. с англ. «вдыхать носом, нюхать») еще называется "бренди гласе", "коньячный баллон", "классический баллон". Объем 200-400мл. Используется исключительно для подачи бренди и коньяков/арманьяков.



ОЛД-ФЕШН - /в пер. с англ. «старый стиль»/. Емкость 200мл. Подается исключительно с виски, желательно с качественным скотчем или молт («солод» в пер с англ.) виски, и обязательно с колотым льдом.



КОРДИАЛЗ - объем - 45мл, используется для подачи водки, бренди

ФЛЮТЕ - родственница коблера, Объем 150мл. Исключительно коктейльная рюмка для десертных коктейлей, коктейлей - коблеров и фирменных напитков

- Для шампанского и игристых вин предназначены бокалы формы «флют» (конус, постепенно расширяющийся вверх, а затем слегка сужающийся) и «флер» (для винтажного вина – вина урожая определенного, как правило, очень удачного, года), которая отличается от «флют» немного большим объемом за счет большей ширины в средней части и более узким горлом. «Флют» и «флер» как правило имеют емкость не более 200 мл.
- Наполнять их до краев нельзя. Бокал заполняется на три четверти, но никак не наполовину или полностью. Наливают шампанское в бокал медленно, направляя струйку шампанского на наклоненную стенку бокала. Вино наливают в два приема для того, чтобы дать возможность осесть пене. Пить игристые вина залпом не следует.
- Перед употреблением следует обязательно понаблюдать и оценить их игру, а также прочувствовать аромат, особенно если это хороший винтаж. Существуют бокалы для шампанского, на дне которых вырезана звездочка и даже бокалы с полой ножкой. Это сделано для усиления выделения пузырьков углекислого газа.

ШАМПАНСКОЕ БЛЮДЦЕ - второе название- креманка. Объем 150мл.

Используется для подачи коктейлей, особенно с содержанием шампанского (эффектно смотрится классический "Кир-Роял"). Раньше применялся для подачи игристых вин сладких и полусладких сортов

- «кюп де шампань», как говорят французы.
- В настоящее время чаша практически не используется, но в середине прошлого века такой бокал имел достаточно широкое распространение. Гендерная дифференциация проистекает из утверждения (ложного), что женский организм плохо воспринимает углекислый газ.
- В чаше благодаря большой площади поверхности вина происходит быстрое выделение пузырьков углекислоты, в результате чего шампанское, налитое в чашу, стремительно переходит в разряд тихих вин. Температура подачи шампанских и игристых вин – 7-9°C.



**Sommeliers
Hermitage**



**Sommeliers
Bordeaux Grand Cru**



**Vinum
Burgundy**



**Vinum XL
Cabernet Sauvignon**



**Vinum XL
Pinot Noir**

Бокалы для красного вина. Тип "Бордо»

- Несмотря на название, этот бокал подходит не только для вин из Бордо. Основное его предназначение - красные вина с высоким уровнем танинов (часто это каберне совиньон и мерло). Эта форма считается универсальной и бокал данного типа можно использовать ежедневно, в т.ч. и для столовых вин. Суженный ободок бокала, без закруглений, направляет вино на центральную часть языка, туда, где рецепторы особенно чувствительны к сладкому вкусу. Это позволяет подчеркнуть фруктовость и смягчить резкость горьковатых танинов при первом глотке.
- В серии винных бокалов для профессионалов, такой бокал появился первым. Революционным была не его форма, а его объем. Ведь в подобный бокал потенциально может войти вся бутылка вина и не так давно это казалось нонсенсом. Но несмотря на это, для хорошего красного вина объем чаши хотя бы в 600 мл просто необходим. В меньших бокалах хорошее, богатое, ароматичное вино может показаться «плоским», ароматы дуба (появляющиеся при выдержке) будут слишком «выпирать», а танины будут акцентированы.
- У многих производителей кроме бокалов типа «Бордо» и «Бургундия» можно найти бокал, просто для красного вина. По форме он напоминает бордоский бокал, но его размер меньше. Такой бокал лучше подойдет для вин со средним «телом», например столовое вино, божоле, дольчетто, санджовезе и др. Также именно в таком бокале лучше подавать красные вина старше 1980г., т.к. они могут оказаться очень хрупкими и чрезмерный контакт с кислородом просто превратит их в уксус.

Бокалы для красного вина. Тип "Бургундия»

- Эти бокалы были придуманы под бургундский сорт пино-нуар (также подходят и под бароло и барбареско). Эти вина обладают очень интенсивными, но при этом тонкими, летучими, переливающимися ароматами, а бокал призван «поймать» и раскрыть их.
- Бургундский бокал выбирают для вин с умеренно выраженными танинами и достаточно высокой кислотностью.
- У бокала широкий ободок, который направляет вино ближе к передней части языка, акцентируя, тем самым, внимание на сладости вина что компенсирует кислотность. Объем бургундских бокалов больше чем у бокала бордо (700-750 мл. против 600-620 мл) а чаша напоминает шар (иногда ее называют баллон). Это позволяет вину сильнее контактировать с кислородом.
- Вверху бокалы несколько сужаются, что позволяет сконцентрировать и удержать ароматы внутри, а большой ободок распространяет вино не только по центру языка но и по краям, ближе к щекам, из-за чего оно ощущается более свежим и тонким.

Бокал Сира

- Бокал Сира предназначен в первую очередь для высокоспиритозного и танинного шираза (или сира, Syrah). Однако, бокал подойдет в принципе для любого красного вина, в каком-то смысле его можно считать универсальным.
- Приобретите именно этот бокал, если вы еще не решили, какому вину отдать предпочтение. Бокал Сира неплохо раскроет вкусовые ощущения бордосских и бургундских вин, а также эффектно оттенит терпкость Каберне Совиньон.
- Но, безусловно, ни один другой бокал не сможет так преподнести вам шираз, как это сделает бокал Сира. Его заметно более узкая, чем у классического бокала для красного вина, чаша предназначена для смягчения сильного спиртового привкуса, отличающего шираз. Узкий край бокала компенсирует высокую танинность вина, ведь в данном случае при глотании вы невольно опускаете кончик языка непосредственно в напиток. Таким образом, первым вкусовым ощущением является ощущение сладости, и следующая волна горьких танинов уже не так раздражает ваши вкусовые рецепторы.

Бокал для красного вина «Пино Нуар»

- Сходен с бокалом «Бургунди», но имеет более вытянутую вверх форму (также может иметь тонкую расширяющуюся каемку). Также существуют бокалы «Пино Нуар» с конусовидным, а не плоским доньшком сосуда.
- Главная отличительная черта таких бокалов — сильное сужение кверху. Этот тип бокалов предназначен для потребления красных вин с низким содержанием сахара.
- Узкий поток напитка не задевает боковых зон языка, но полностью омывает сам кончик (языка), улавливающий сладость.



- 1-рюмка для ликера в форме кубка;
- 2-бокал для хереса (75 см^3);
- 3- бокал для шампанского в форме кубка;
- 4-фужер для минеральной воды;
- 5-бокал для пива в форме тюльпана;
- 7 – бокал для бургундского;
- 8-бокал для шампанского (125 см^3);
- 9-рюмка лафитная для красного столового вина ($100-125 \text{ см}^3$);
- 10-рюмка для белого столового ($75-100 \text{ см}^3$);
- 11-рюмка рейнвейная для белого вина (обычно светло-зеленого цвета);
- 12-бокал для десертного вина ($75-100 \text{ см}^3$);
- 13-рюмка коньячная в виде усеченного конуса;
- 14-стопка для виски (300 см^3);
- 15-стопка для водки (50 см^3);
- 16-стакан «Хайбол» для минеральной и фруктовой воды;
- 17-бокал для шампанского в форме чаши; рюмка для ликера в форме чаши;
- 19-рюмка для мартини;
- 20-рюмка для коктейля;
- 21 – бокал для грога;
- 22-чашка для чая или пунша

Характеристика и использование фарфоровой посуды

Наименование	Размер, мм	Назначение	Вместимость, мл, гр	Отличительные особенности
1	2	3	4	5
<i>Тарелки:</i>				
пирожковая	170	Подача хлеба, тостов, пирожков, расстегаев, ватрушек, гренок и др. хлебных изделий		На них ставят икорницы, кокотницы, соусники, креманки
закусочная	200	Подача холодных блюд и закусок		На них ставят салатники, порционные сковороды, 1/2 супа
столовые мелкие столовые мелкие глубокие	240 200	Подача основных горячих блюд с гарниром Подача супов полупорциями	250	На них ставят глубокие столовые тарелки и банкетные закуски, тартинки, канапе, тарталетки, кладут бумажные салфетки
столовые глубокие	240	Подача супов порциями	500	-
десертные мелкие	200	Подача некоторых сладких блюд и фруктов	-	Наличие рисунков в виде фруктов и ягод на доньшке или бортиках
десертные глубокие	200	Подача объемных сладких блюд	250	-

Блюда овальные	350	Подача холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов	1-12 порций	
Блюда круглые	350	Подача холодных блюд и закусок из мяса, птицы, субпродуктов, овощей, грибов, а также бутербродов, тарталеток, корзиночек с различными мясными продуктами и салатами, фаршами, кнельной массой	1-12 порций	-
Селедочницы	135,250, 270, 300	Подача сельди с гарниром или натуральной рыбы горячего или холодного копчения		Имеет более узкую и удлиненную форму чем у овального блюда соответствующего размера
Лотки	135,250, 270, 300	Подача небольших закусок: шпрот, сыра, масла, сардин, лимона и др.	1, 0,5, 0,25 порции	Имеют небольшие плоские поля (иногда отсутствуют). Удобны в комплекте
Салатник		Подача салатов, винегретов, солений, маринадов и др. холодных блюд	120,480, 720, 1000	Вольной, квадратной, круглой и треугольной формы
Вазы салатные на низкой ножке		Подача салатов при групповом обслуживании: столичного, из крабов, натуральных овощей	240 (6 порций)	
Чашки бульонные		Подача бульонов, супов-пюре, заправочных супов с мелконарезанными продуктами	350-400	С двумя или одной ручкой
Чашки чайные		Подача чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао	200-250	С блюдцем

Сливочник		Подача сливок к чаю или кофе	150,250,300, 500, 750, 1000	Имеет широкий носик
Молочник		Подача молока к чаю или кофе		Имеет острый носик
Соусник		Подача холодных соусов и сметаны. Иногда подают соус к горячему блюду	1-6 порций	
Хренница		Подача соуса-крем	100-100	Имеет две ручки и крышку
Пашотница (подставка для яиц)		Подача яиц сваренных "вмятку" или "в мешочек"	35-50	В виде рюмки на низкой ножке
Розетки		Подача варенья, джема, меда, лимона и сахара	90	
Вазочки-салфетницы		Подача бумажных салфеток к столу		
Прибор для специй		Подача соли, перца, горчицы		Закрытые и открытые для банкетов



1 - блюдо овальное (длина 350-400 мм) для закусок из рыбной и мясной гастрономии, 2 - блюдо круглое для мясных и овощных блюд (диаметре 300-350 мм), 3 - лоток, селедочница (длина 250, 300 мм, ширина 100, 150 мм) для рыбной гастрономии, 4 - салатник квадратный (240, 360, 480, 720 см.кв.), 5- блюдце чайное (диаметр 185 мм) под стакан, 6- тарелка закусочная (200мм), 7 - тарелка столовая глубокая (диаметр 240 мм, вместимость 500 см.куб.) для супов, 8 - тарелка столовая мелкая (диаметр 240 мм), 9 - тарелка столовая глубокая (вместимость 300 см.куб.) для супов полупорциями, 10 - соусник (400см.куб.) для холодных соусов, 11- соусник (200 см.куб.) для холодных соусов, сметаны, 12 - чашка чайная (200-250 см.куб.) для чая, кофе с молоком, какао, 13 - сливочник (25, 50, 100 см.куб.), 14 - чашка с блюдцем (100 см.куб.) для кофе черного, по-восточному или шоколада, 15 - молочник (200см.куб.), 16 - перчница, 17 - горчицница, 18 - солонка, 19 - рюмка-подставка для яиц (пашотница)

Характеристика столовых приборов

Наименование	Характеристика	Назначение
1	2	3
Закусочный прибор	Вилка и нож. По длине меньше размером, чем обычный столовый прибор. Длина ножа равна диаметру закусочной тарелки	Прибор подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам — ветчине жареной, блинам и др.
Рыбный прибор	Вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки	Подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки
Столовый прибор	Вилка, нож и ложка — используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Длина ножа равна диаметру мелкой столовой тарелки	Ложку и вилку используют также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора
Десертный прибор	Состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных, вилка с тремя зубцами. Как правило, приборы для десерта отличаются изяществом и оригинальностью	Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают шарлотки, сладкие пироги и др. Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как пудинг, мусс, ягоды с молоком, сливками, фрукты в сиропе.
Фруктовый прибор	Состоит из вилки и ножа. Нож меньше десертного, с заостренным концом, перочиннообразный, вилка — с двумя зубцами.	Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни. К консервированным фруктам и фруктовым салатам достаточно одной вилки

Ложка для мороженого	Ложка в виде лопаточки со слегка изогнутыми краями	
Приборы к чаю	Ложка (чайная), щипцы для сахара, нож и вилка для лимона	Нож используется для нарезки лимона, имеет зигзагообразное острие. Вилка маленькая, изящной формы с двумя зубцами.
Ложка кофейная	Меньше чайной	Подается к кофе черному, кофе повосточному
Нож для масла	С расширенным основанием, лезвие широкое, изогнутое полудугой	Кладут на правый борт пирожковой тарелки
Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра	Серповидной формы с зубцами на конце	применяется при подаче сыра куском
Ложки для раскладки салатов	По размеру больше столовых	
Разливательные ложки	Разного размера, ложки для соусов (имеют носик-слив);	Для первых и сладких блюд (киселей, компотов)
Специальная ложка с верхним держателем		Для раскладки горячих блюд на тарелки

Двухрожковая вилка		Для раскладки сельди
Вилка-лопатка	С пятью зубцами, соединенными переладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы	Для раскладки рыбных консервов в масле
Щипцы кондитерские		Для раскладки выпеченных изделий
Щипцы малые		Для раскладки сахара, шоколада ассорти
Щипцы для льда	Представляют собой скобку с двумя лопатками	
Щипцы для колки сахара	С острыми и крепкими лезвиями	
Лопатка икорная	Напоминает плоский совок	Для перекалывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелку
Лопатка прямоугольная		Для перекалывания мясных и овощных блюд
Лопатка фигурная с прорезями		Для перекалывания рыбных горячих и холодных блюд, заливной рыбы
Лопатка фигурная большая	может быть треугольной формы	Для перекалывания кондитерских изделий
Лопатка фигурная малая		Для перекалывания паштета



1 – ложка кофейная, 2 – ложка чайная, 3 – ложка десертная, 4 – ложка столовая, 5 – щипцы кондитерские большие, 6 – ложка для приготовления смешанных напитков, 7 – щипцы для спаржи, 8 – щипцы для льда, 9 – щипцы кондитерские (для сахара), 10 – секатор для подрезания сигар, 11 – вилка для раскладки лимона, 12 – вилка кокотная (для жульенов из птицы и рыбы, грибов), 13 – прибор рыбный, 14, 15 – прибор десертный, 16, 17 – прибор закусочный, 18 – ложка разливательная, 19 – прибор столовый, 20 – лопатка кондитерская для пирожных и торта, 21 – лопатка паштетная, 22 – лопатка рыбная, 23 – лопатка для икры, 24 – ложка для мороженого.