

Тема 9

Столовая посуда и приборы



Виды столовой посуды (материал изготовления)

- Фарфоровая
- Фаянсовая
- Керамическая
- Стеклянная
- Хрустальная
- Металлическая
- Деревянная
- Пластиковая



Фарфоровая посуда



Используется в ресторанах и барах «люкс» и высшего класса



Изящная, легкая, прозрачная посуда, которая отличается особой прочностью. Если легонько ударить фарфоровое изделие по краешку, оно издает исключительный четкий продолжительный звук. Особенностью изделий из фарфора является сохранение тепла.



рис. "Пурпурный букет"

Набор фарфоровой посуды

имеет снежно-белый просвечивающий
черепок



Фаянсовая посуда

имеет белый пористый черепок, способный
впитывать влагу



Применяется в столовых, закусочных
кафе

По сравнению с фарфоровой, фаянсовая посуда непрозрачная, с более толстыми стенками, имеет меньшую механическую прочность и термическую стойкость. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно, в отличие от фарфора, издает глухой звук.



10 чашка чайная

11 сливочник

12 чашка с блюдцем для кофе или шоколада

13 соусник

14 молочник

15 соусник

16 перечница

17 горчица

18 солонка

19 рюмка-подставка для яиц

1 лоток, селечница

2 салатник

3 блюдо для рыбных и мясных закусок

4 блюдо для мясных и овощных блюд

5 блюдце чайное под стакан

6 тарелка закусочная

7 тарелка глубокая для супов

8 тарелка столовая мелкая для блюд из рыбы, мяса, птицы

9 тарелка глубокая полупорционная

**Фаянс не
просвечивает даже в
ТОНКИХ СЛОЯХ**

Гончарная посуда



Для подачи национальных
блюдов и напитков



Керамическая посуда

Основное сырьё - глина

Майоликовая посуда



5823 (чайник 9 см)

Свойства керамической посуды



Керамическая посуда – это изящная, красивая, стильная посуда. У керамической посуды масса полезных свойств: она умеет сама регулировать температуру и влажность, не хуже термоса. Так, прохладительный напиток, оставленный в керамическом кувшине, останется холодным даже на солнце, а чай или кофе будут теплыми в течение нескольких часов.

Кроме того, керамическая посуда отлично подходит для хранения продуктов. Молоко в такой посуде не будет киснуть трое-четыре суток, а варенья и соленья даже без крышки не заплесневеют. Также керамическую посуду можно использовать в духовке.



Стеклоянная и хрустальная посуда



Ни один праздник, торжество или банкет не обойдутся без посуды из стекла. Вазы, графины, стаканы и фужеры - все эти предметы украсят интерьер и придадут ему особый шарм и изящество.

Посуда из стекла и хрустала

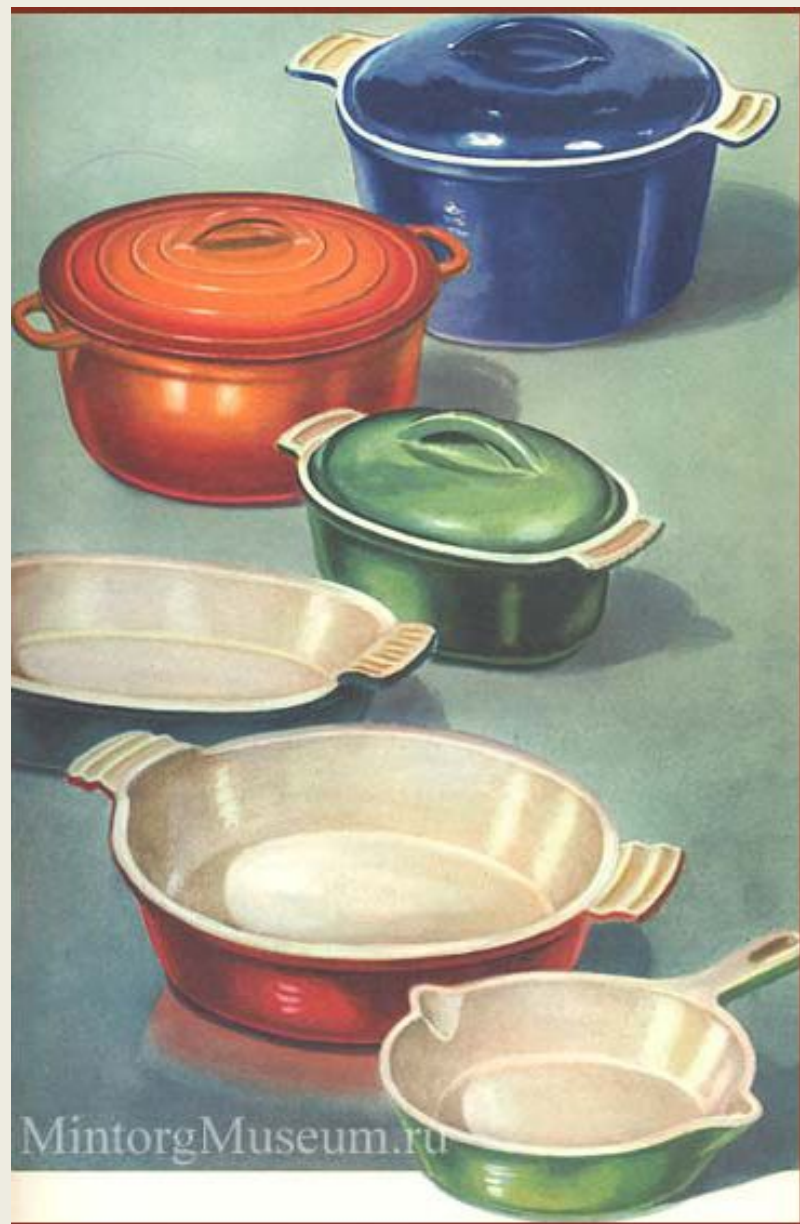


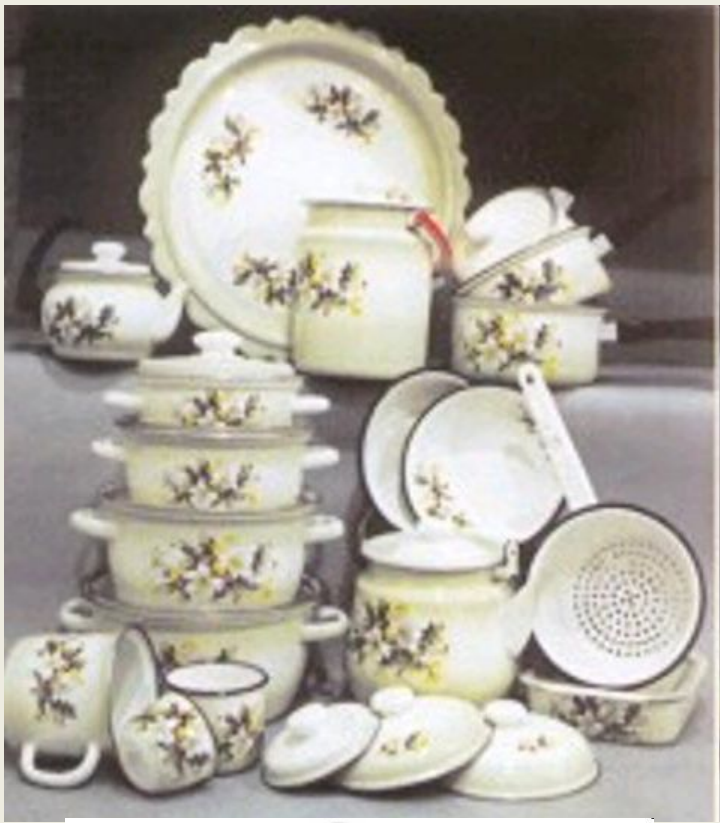


Металлическая посуда

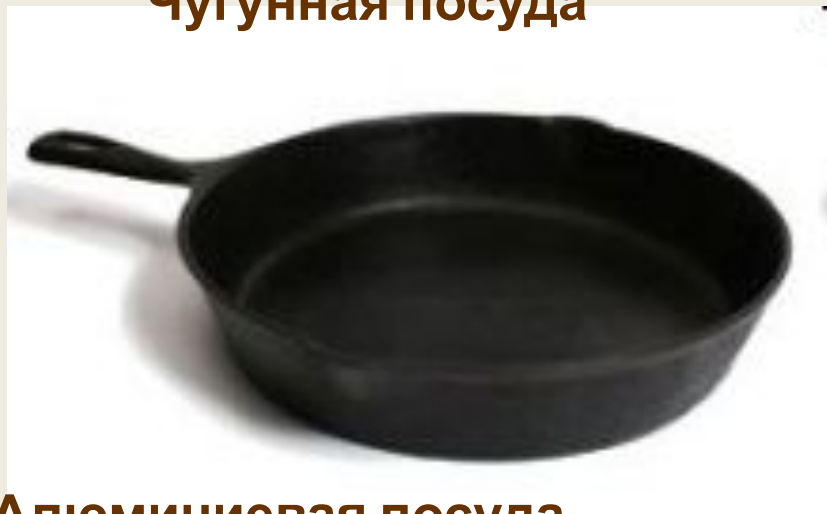


Металлическая посуда





Чугунная посуда



Алюминиевая посуда



Эмалированная посуда



Нержавеющая посуда

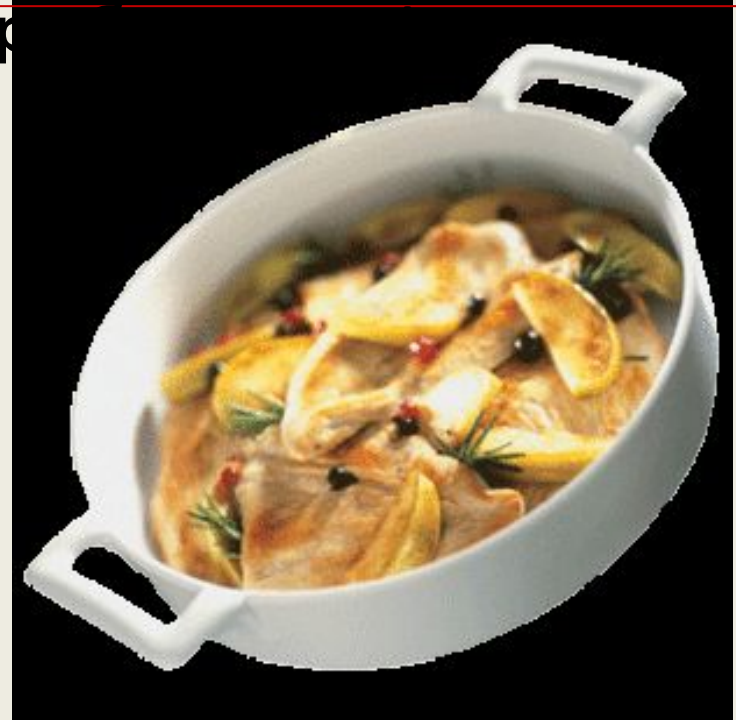


Столовая посуда из металла



Порционные сковородки

Неглубокая металлическая посуда (на 1-2 порции) - сковородка с двумя ручками и прямыми бортиками. В ней запекают и подают на стол горячие закуски (яичницу, ветчину с луком, почки с помидорами, грибы в сметане, сосиски в томатном соусе и пр.), горячие сладкие блюда (суфле, кашу гурьевскую), сложные вторые блюда (солянка р



Кокильница - небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое. Предназначена для запекания и подачи рыбных горячих закусок (на 1 порцию)



Кокотница - маленькая (на 100 мл) кастрюлька с длинной ручкой для запекания и подачи на стол закусок с соусами и жюльенов



Бульотка

металлический чайник для горячего бульона с подставкой, закрепленный так, что его можно, не снимая с подставки, наклонять носиком вперед и наливать бульон в чашку



Кувшинчики 0,2 л с ручкой. В них подаются, горячая вода, свежее молоко, кофе, чай и др.

Ведерки для охлаждения напитков. Они с двумя ручками, объемом от 3 до 5 л, в них ставят бутылки для охлаждения льдом. Они могут быть с неподвижной или подвижной подставкой, высота которой равна высоте стола.

Плетеные хлебницы. Они самой различной формы. В них посетителям подается на стол хлеб."

Баранчики с крышкой. Служат для подачи кебабов, блюд на решетке и т. д. одному и нескольким посетителям на один стол.

Металлические подносы. По размерам они бывают большие, средние и малые. Служат для подачи блюд с кушаньями, рюмок и бутылок с напитками.

Металлические соусники. Служат для подачи различных видов соусов к блюдам для одного или нескольких человек.

Металлические супницы. Служат для подачи супов для нескольких человек.

Овальные подносы для подачи напитков. Служат для подачи напитков посетителям; их оставляют на столе.

Котелок ?каска? металлический сосуд с закругленным дном, поставленный на специальную подставку. Емкость 0,5 л. Служит для подачи различных видов супов, которые разогреваются перед посетителем. Для этой цели под котелком кладется сухой спирт.

Котел ?лира? с металлической подставкой и спиртовкой. Похож на котелок ?каска?, но имеет прямое дно. В нем посетители могут сами приготовить себе мясо, печенку и другие блюда. Последние два вида посуды нужны для предприятий в национальном стиле.

Пластиковая посуда



Пластиковая посуда универсальна в использовании из-за таких качеств, как **легкость, удобство и долговечность**, она может стать незаменимым предметом столового обихода. Ее можно использовать **дома, на даче, брать с собой на пикник или в туристический поход** и не сомневаться в ее целостности и надежности.



Деревянная посуда



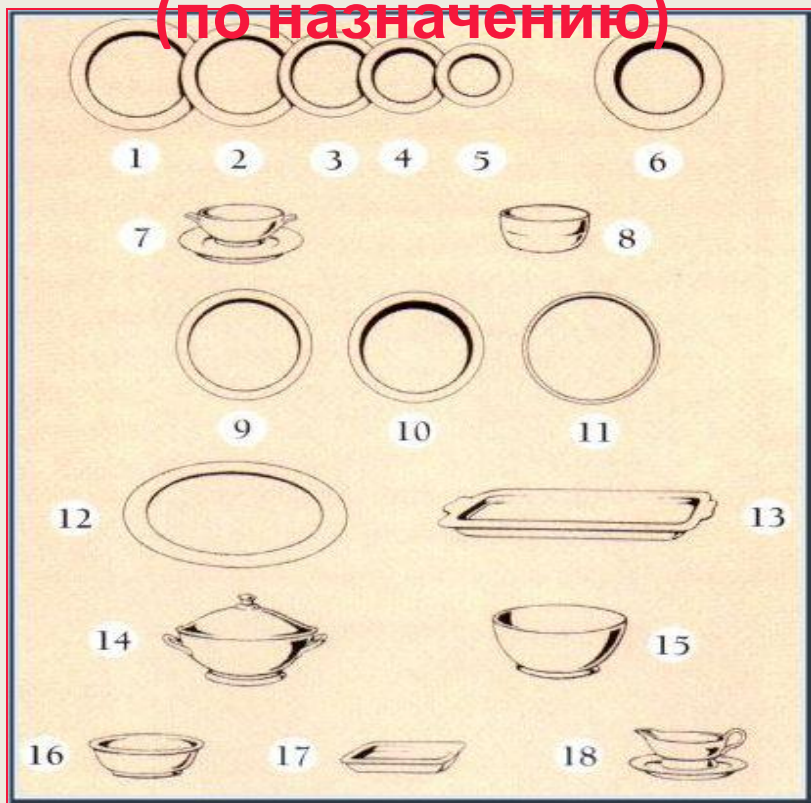


Посуда из дерева



Виды столовой посуды

(по назначению)



15. Салатница.

16. Булочница.

17. Салатник прямоугольный.

18. Соусник.

1. Подстановочная тарелка (28 см в диаметре)
2. Столовая мелкая тарелка (диаметр 23-25 см)
3. Десертная тарелка (диаметр 21 см)
4. Тарелка для пирожного (диаметр 19 см)
5. Тарелка пирожковая, она же для хлеба (диаметр 16 см)
6. Глубокая тарелка
7. Бульонная чашка
8. Порционный салатник

Посуда общего пользования

9. Мелкое круглое блюдо для холодных закусок
10. Глубокое круглое блюдо для различных кушаний в соусе, рагу, тушеного мяса
11. Блюдо для запеканок, пиццы, торта
12. Овальное блюдо для крупной рыбы, горячего мяса, приготовленного целиком куском, птицы или дичи, шашлыков
13. Блюдо для кексов, пирожных
14. Суповая миска, в которой можно подать и тушеные овощи



Назначение посуды



Тарелка подстановочная используется для подстановки под другие тарелки и остается на столе до конца мероприятия. Может быть использована также для подачи блюд, занимающих много места или для подачи сыров, фруктов и прочих блюд.



Тарелка пирожковая используется при сервировке стола для подачи хлеба, гренков, пирожков, пирожных и прочих мучных изделий. Во время банкета пирожковая тарелка обычно ставится слева от основной тарелки



Тарелка столовая мелкая предназначена для подачи вторых блюд, холодных закусок и других блюд занимающих достаточно места, например морепродуктов, салатов, и др.



Чашка суповая используется для подачи протёртых супов, овсянки хлопьев и мюсли.



Тарелка глубокая: применяют для подачи первых блюд



**Блюдо круглое - для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;
Блюдо овальное - для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд**



Ваза для торта

Бульонная пара: используют для подачи бульонов



Тарелки для подачи

пасты



Соусн

ИК



Молочни

К



Соусник



**М
О
Л
О
Ч
Н
И
К**



Менажница



Во-первых, её можно использовать для подачи закусок: разложить по секторам маслины, оливки, канапе на шпажках;
Во-вторых, для салатов, ингредиенты которых смешивают в тарелке с различными заправками;
В-третьих, можно разложить засахаренные фрукты, орехи, цукаты для чаепития.





Креманка - небольшая вазочка для крема, варенья, мороженого, салата



) restoran-line.ru



МОЩНОСУДА

Всё сразу, и в одном месте!



**ЭСКАРГО –
блюдо для
приготовления
подачи улиток**



**Икорниц
ы**



высота 11 см, ширина 12 см

**Соусн
ик**



**Сливочник/
моу**



Икорница - маслѐнка

МОСПОСУДА



(495) 234-39-96

(495) 365-41-26

Всѐ сразу, и в одном месте!

САЛАТНИКИ



Селёдочни цы



Баранчики – для подачи горячих блюд



Небольшие полупорционные овальные и круглые блюда с крышкой или без неё: «баранчик» овальной формы используют для получения из раздачи и сохранения необходимой температуры блюд из рыбы, птицы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд; «баранчики» круглой формы — для овощных блюд в соусе, мясных блюд.

Пашотница

Посуда в виде рюмочки для подачи яиц, сваренных в «мешочек».
Служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в «мешочек».



Ведро для шампанского



Таганчик - для доведения блюд до готовности у стола



Ш
Е
Й
К
Е
Р



Турка для кофе
(джезва)

Фондюшни



Фондю́ ([фр. *fondue*](#)) — семейство [швейцарских](#) блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон ([фр. *caquelon*](#)), и употребляемых в компании. Фондю в переводе с [французского](#) значит «расплавленный». Существует несколько видов фондю.



**Набор
ы**



**для
специй**



Посуда для японской кухни очень разнообразна, общей её чертой является стремление к изящности, эстетичному виду. Для тарелок, чаш, соусников придаётся особое значение удобству удержания посуды в одной руке, так как, в силу японского застольного этикета, эту посуду при еде принято держать в руках. Форма и расцветка японской посуды может быть самой разнообразной. Тарелки и соусники могут быть круглые, овальные, прямоугольные, ромбические более

Посуда для японского ресторана





Посуда для напитков



Бокал
для шампанского



Бокал
для вина



Стакан
для коктейля



Рюмка
для коньяка



Стакан
для воды



Стопка
для водки



- 1 — рюмка коньячная;
- 2 — фужер;
- 3 — бокал для шампанского;
- 4 — рюмка лафитная;
- 5 — рюмка рейнвейная;
- 6 — рюмка мадерная;
- 7 — рюмка водочная;
- 8 — рюмка ликерная;
- 9 — стакан для сока,



ПИВА емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмок.



1. фужер
2. бокал для шампанского
3. рюмка для красного столового вина (лафитная)
4. рюмка для белого вина (рейнвейная)
5. рюмка для крепкого вина (мадерная)
6. рюмка для водки
7. коническая стопка для сока

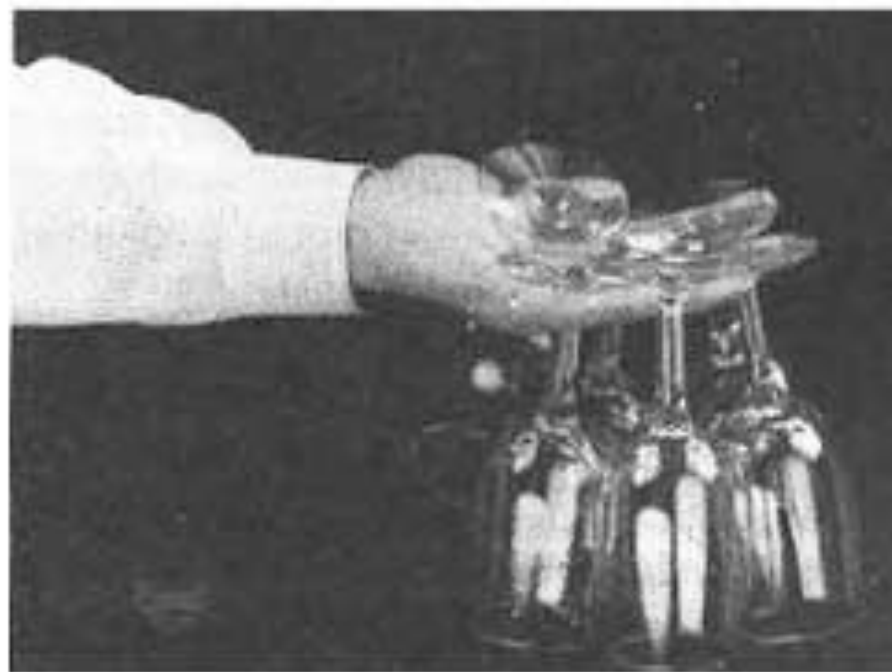
Ёмкость посуды напрямую связана с крепостью напитка: чем крепче алкогольный напиток, тем меньше рюмка для его употребления.

Если предполагается обойтись без алкогольных напитков, то при сервировке стола рюмок, кроме фужеров, на стол не ставят. Рядом с фужером в этом случае ставят коническую или цилиндрическую стопку для различных безалкогольных напитков, ассортимент которых определяется перечнем подаваемых блюд. Все безалкогольные напитки подают к столу охлажденными до 8—12 °С.

Перенос и сервировка стеклянной посуды



Перенос бокалов в присутствии гостей



Перенос бокалов в отсутствие гостей

Виды стеклянной посуды



- 17 бокал для шампанского
- 18 рюмка для ликера
- 19 рюмка для мартини
- 20 рюмка для коктейля
- 21 бокал для грога
- 22 бокал для чая или пунша



- 1 рюмка для ликера
- 2 бокал для хереса
- 3 бокал для шампанского
- 4 бокал для минеральной воды
- 5 бокал для пива
- 6 бокал для розового вина
- 7 бокал для шампанского
- 8 бокал для бургундского вина
- 9 рюмка лафитная для красного столового вина
- 10 рюмка для белого столового вина
- 11 рюмка рейнвейная (светлозеленая)
- 12 бокал для десертного вина
- 13 коньячная рюмка
- 14 стопка для виски
- 15 стопка для водки
- 16 фужер для минеральной или фруктовой воды

Слово «бокал» в переводе с французского означает «банка». Эта посуда появилась во Франции в XVIII веке. Бокалы использовались для различных вин.

Теперь бокалом называют сосуд емкостью 125—150 мл удлинненной цилиндрической, грушевидной формы, или в виде вазочки для игристых вин. У бокала низкая, широкая ножка.

Фужер, в отличие от бокала, имеет емкость 200—250 мл и используется для фруктовой или минеральной воды. Это цилиндрический или сужающийся кверху сосуд

Б о к а л ы и Ф у ж е р ы

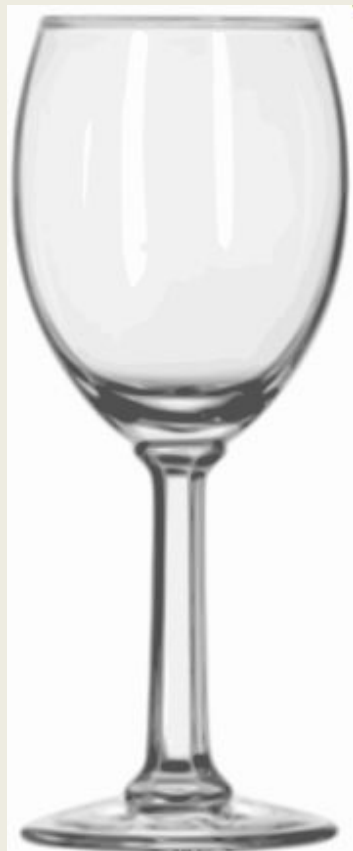




Рюмка для белого вина.



Рюмка-тюльпан (снифтер, баллон) – коньячный бокал. Используется для коньяка за кофейным столом или в барах. Вместимость — 100—125 мл. Расширяющейся к низу и суженной формы, на низкой ножке.



В зависимости от напитка рюмка бывает:

Водочная. Используется для горьких [настоек](#) и [наливок](#), [водки](#), 50 [мл](#).

Мадерная. Используется для креплёных ([мадера](#), [херес](#), [портвейн](#)) и десертных ([мускат](#), [кагор](#)), 75 мл.

Рейнвейная. Используется для белых сухих и полусухих вин. Вместимость — 100—150 мл. На высокой ножке, чаще цветная.

Лафитная. Используется для красных столовых вин. Вместимость — 100—125 мл.

Коньячная. Используется для [коньяка](#). Вместимость — от 75 до 250 мл.

Ликёрная. Используется для [ликёра](#). Вместимость — 25—30 мл. На высокой ножке, цветная.

Коктейльная. Используется для крепких [коктейлей](#). Вместимость —



**Стопка – небольшой
стакан,
вместимостью не
более 50 мл
Для крепких
алкогольных
напитков**



**Бокал – сосуд для вина:
Для шампанского: вместимость —
125—150 г. Конической, удлинённой,
цилиндрической, грушевидной и
креманчатой формы;
для соков и пива: вместимость —
250—400 г. Цилиндрической формы
на низкой ножке.**

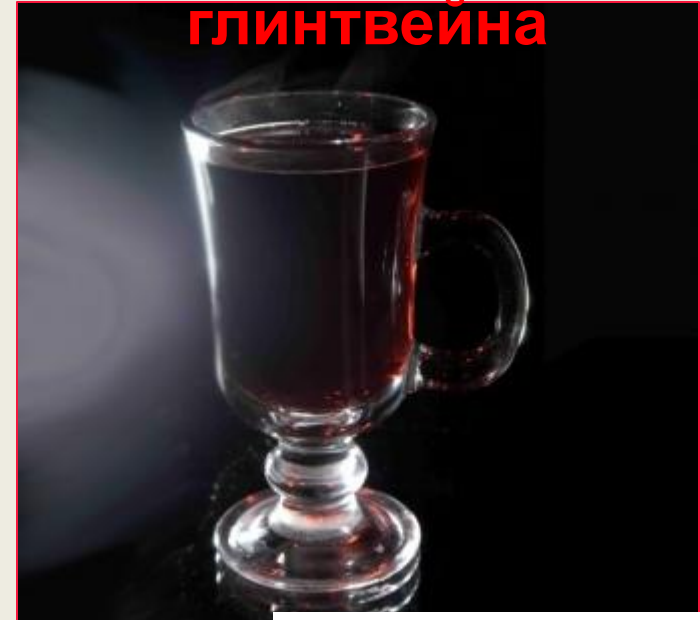
**Для фруктово-ягодных соков,
фруктово-ягодных коктейлей с
мороженым или молочных.
Вместимость — 250—350 г.**



**Лафитная рюмка –
стопка или большая
рюмка удлинённой
формы**



Для глинтвейна



* Drink 1000+ ml
* Consult for JPEB a substitution. * Before Lead withdrawal
* Drink the alcohol as an extra your drink
* Recommended volume: 100ml. * Lower: 100ml
* Remove White (Black) Water.



Харрикейн
бокал на невысокой
ножке для коктейлей
объемом 350-600мл.



Хайболл
стакан
предназначен
для long-
drink объемом
240-320 мл.





- 1 — бокал для красного вина
- 2 — бокал для коньяка
- 3 — бокал для белого вина
- 4 — бокал для шампанского
- 5 — рюмка для водки
- 6 — рюмка для ликера
- 7 — бокал для мартини



водочная рюмка емкостью 35-50 см ³	для крепких спиртных напитков, которые обычно подают к различным холодным и горячим закускам
мадерная рюмка емкостью 50 см ³	для крепленых вин (мадеры, портвейна и др.), подаваемых к первым блюдам
рейнвейная рюмка	для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам и некоторым холодным закускам
лафитная рюмка емкостью 100 см ³	для натуральных(виноградных) красных вин, подаваемых к горячим мясным блюдам
бокал для шампанского емкостью 125 см ³	подаётся к десертным блюдам
фужер емкостью 200—250 см ³	для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков
коньячная рюмка емкостью 15—25 см ³	для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе
стопка коническая емкостью 120—150 см ³	для различных соков и морсов
стопка цилиндрическая емкостью 250—500 см ³	для пива и морса



ВИННЫЙ ЭТИКЕТ

Все вина можно разделить на три категории:

- Возбуждающие аппетит - аперитивы, которые пьют обычно перед едой: мадера, херес, вермут.
- Употребляемые во время обеда или какой-либо трапезы: столовые вина.

- ~~Вина, которые пьют со сладкими~~

Сколько вина наливать в бокал? Не менее одной трети и не более половины. ~~блюдами, после обеда - десертные.~~

Почему именно столько? Потому что тогда удобно взять бокал в руку и слегка его вращать для более полного ощущения аромата напитка.

Шампанское – не более, чем на две трети.

Декантер

Специальный стеклянный графин, предназначенный для декантации и подачи вина. Зрелые вина нуждаются в декантации для отделения осадка, выпавшего со временем хранения на дно бутылки. При переливании из бутылки в декантер, сомелье отслеживает приближение осадка к горлышку бутылки в свете восковой свечи. После проведения непродолжительного времени в декантере, зрелые вина осторожно переливают в бокалы, оставляя на дне декантера осадок, оставшийся из бутылки

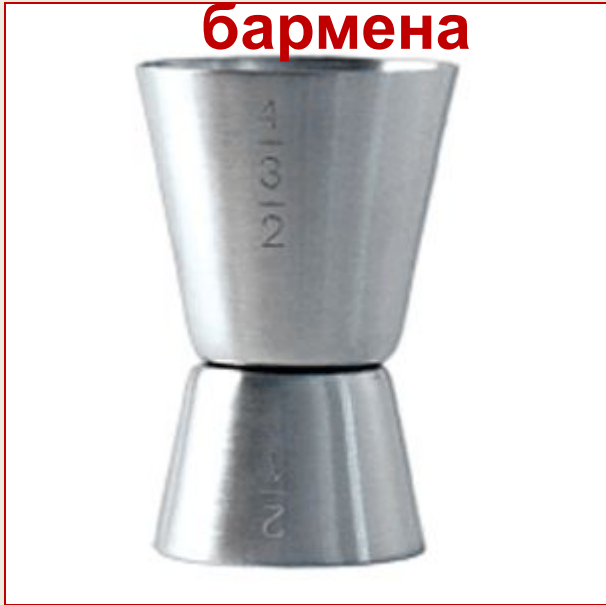


ПРОЦЕСС ДЕКАНТАЦИИ ВИНА



Процесс медленного переливания вина из бутылки в декантер - особый стеклянный сосуд. Формы декантеров для вина могут быть самыми разными и порой весьма причудливыми, иногда они напоминают кувшин или чайник с широким основанием.

**Джиггер –
мерный
стаканчик
бармена**



**Пробка-лечка
"гейзер"**



**Ример - это приспособление для создания соленого и сладкого
ободка по краю бокала**



Универсальный пробочник в раскрытом виде



Особенности винного

этикета

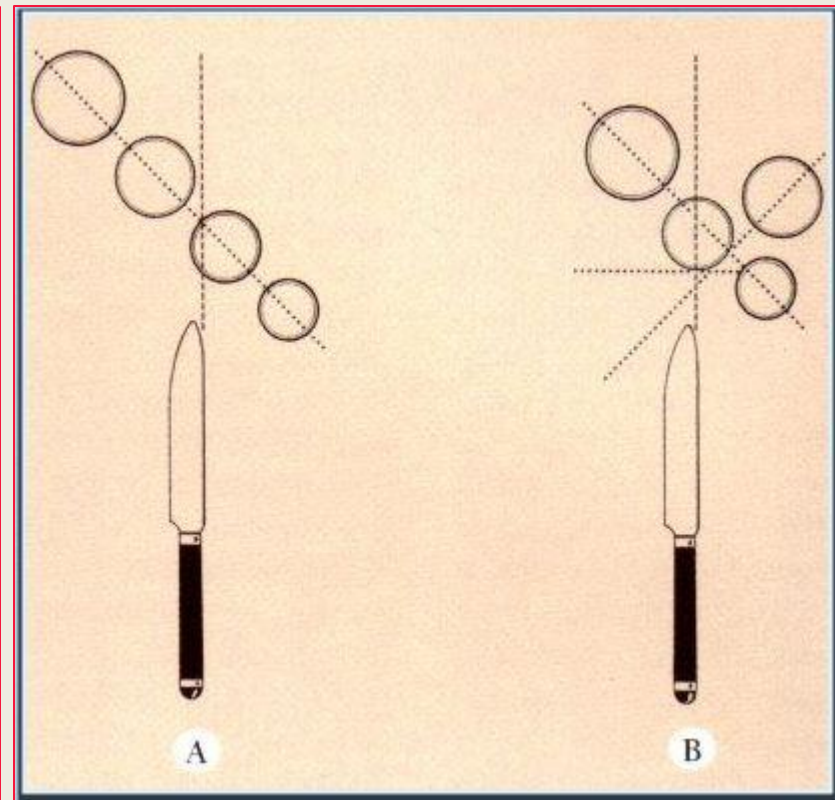
- Вино снова наливают в бокал, когда он уже пуст.
- В недопитый бокал наливать не надо, так как гость может усмотреть в этом принуждение.
- Бокал гостя, временного вышедшего из-за стола, не наполняют.
- Вино наливают с правой руки сидящего.
- Бутылку при этом держат всей рукой, примерно на уровне этикетки, стараясь не наклонять ее резко, чтобы не взболтать возможный осадок, а горлышко бутылки не должно упираться в край бокала!
- Порядок наполнения бокалов: поочерёдно наполните бокалы, начав с того, кто сидит рядом с заказчиком; обойдите всех гостей, затем наполните бокал заказчика.

К самым распространенным "врагам" вина относятся

- **табачный дым**
- **пряные кулинарные запахи, которые не позволяют насладиться ароматом хорошего вина**
- **уксус**
- **кислота цитрусовых плодов**
- **жирные сорта рыбы, которые придают вину отвратительный металлический вкус**
- **блюда, приправленные карри, а также мята, как правило, с вином не имеют ничего общего**

- Чем крепче напитки, тем меньше должны быть бокалы и рюмки
- Рюмки и бокалы расставляются в порядке подачи напитков
- ✓ Первой - маленькая рюмка, для самых крепких напитков.
- ✓ Затем побольше, для крепких виноградных вин - мадеры, портвейна, хереса.
- ✓ Рядом, несколько левее, - фужер для минеральной воды.
- ✓ Затем - бокал для белого столового вина, бокал для красного столового вина и, наконец, бокал для шампанского.

Существует способ расстановки бокалов в виде «органной трубы», то есть выстроив их в одну линию под углом 45 градусов к кромке стола, начиная с самого высокого слева, или «букетом»: фужер для воды и оба бокала для вина располагают по косой линии, а бокал для шампанского и водочную рюмку –



Чем более торжественный устраивается прием, тем больше ставят на стол бокалов, однако их не должно быть более пяти!

Рекомендации по выбору вина

- Белые столовые вина - к закуске, легким мясным и рыбным блюдам.
- Натуральные сухие, полусухие и полусладкие вина хорошо сочетаются с овощными блюдами.
- Красные столовые подходят к баранине, телятине, дичи, домашней птице, шашлыку, плову, буженине.
- Херес или мадеру хорошо подавать также к мясному или куриному бульону.
- Ликерные, десертные вина, сладкие марки шампанского рекомендуются к десерту
- К устрицам, мидиям, креветкам наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, такие, как "Семильон", или полусухое шампанское
- К острым салатам, мясным закускам - холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине - хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута
- В жаркое время года следует рекомендовать те вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной "свежестью". Этими качествами отличаются белые столовые сухие вина.

Винная терминология

- **Аперитив – напиток, употребляемый до приёма пищи и возбуждающий аппетит**
- **Винтаж, миллезим – профессиональное обозначение года урожая**
- **Декантация – переливание вина из бутылки в графин с целью очищения его от осадка и насыщения кислородом**
- **Декантер – сосуд для декантации**
- **Диджестив – крепкий напиток, которым завершают трапезу, помогает пищеварению (портвейн, коньяк, ликёры и т.д.)**
- **Ножки («слёзы») – следы, оставляемые вином на стенках бокала при его вращении**
- **Нос вина – совокупность всех ароматов в вине**



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18

Назовите посуду

Столовые приборы

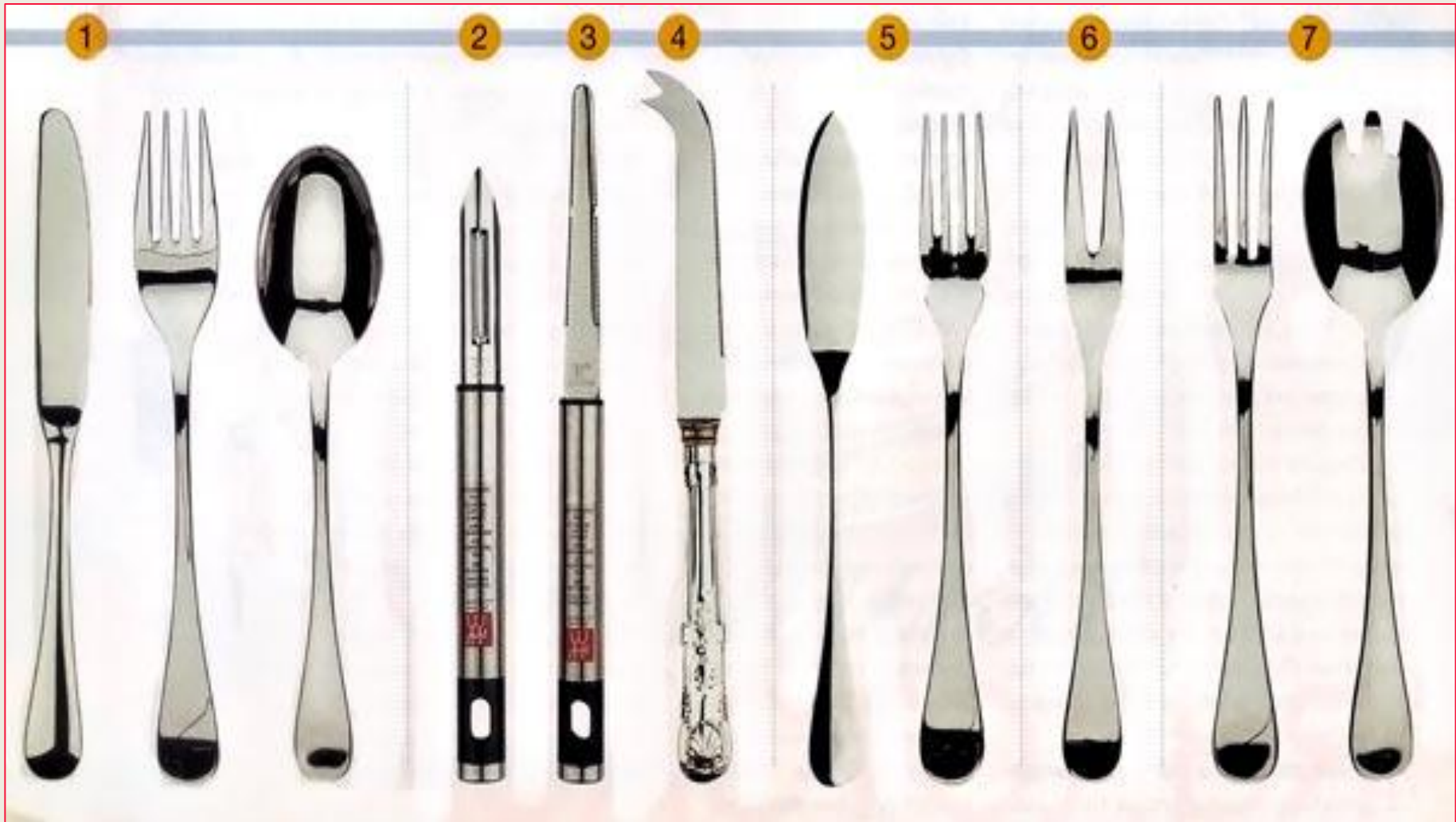
- **Основные**



- **Вспомогательны**

е

Виды столовых приборов



Виды столовых приборов



Основные и вспомогательные столовые приборы





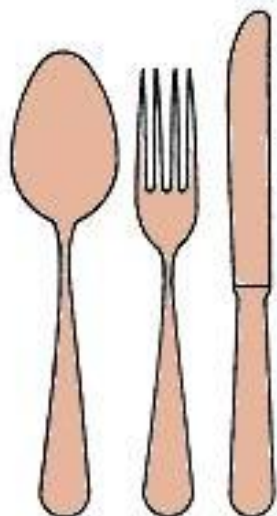
- 1 ложка кофейная
- 2 ложка чайная
- 3 ложка десертная
- 4 ложка столовая
- 5 щипцы кондитерские большие
- 6 ложка для приготовления смешанных напитков
- 7 щипцы для спаржи
- 8 щипцы для льда
- 9 щипцы кондитерские малые
- 10 секатор для сигар

- 22 и 23 нож и вилка закусочные
- 24 ложка разливательная
- 25 и 26 нож и вилка столовые для вторых блюд (кроме рыбных)
- 27 лопатка кондитерская
- 28 лопатка паштетная
- 29 лопатка рыбная
- 30 лопатка для икры
- 31 ложка для мороженого

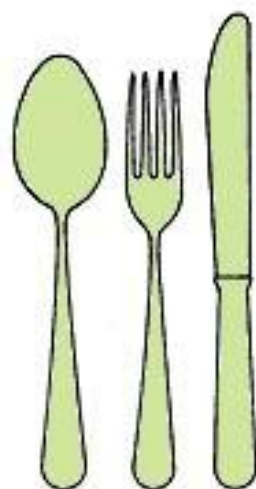
- 11 и 12 вилка для лимона
- 13 вилка кокотная
- 14 и 15 лопатообразный тупой нож для рыбных вторых блюд и рыбная вилка с углублением для отделения костей
- 16 и 17 нож и вилка десертные
- 18 и 19 нож и вилка десертные

Основные столовые приборы

- **Прибор закусочный (вилка, нож)**
- **Прибор столовый (вилка, нож, ложка)**
- **Прибор рыбный (рыбные вилка и нож)**
- **Прибор десертный (ложка, вилка, нож)**



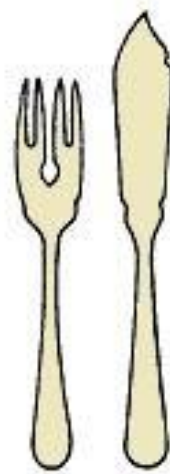
Столовый прибор



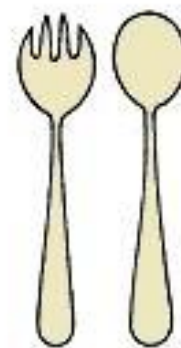
Закусочный прибор



Десертный прибор



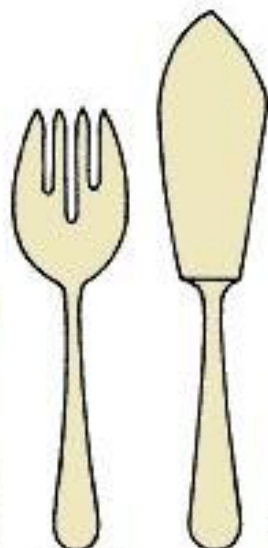
Прибор для рыбы



Прибор для гарнира



Прибор для салата



Прибор для раскладывания рыбы



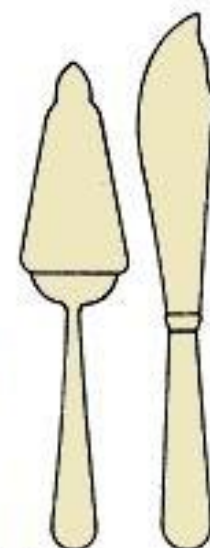
Ложка для сметаны



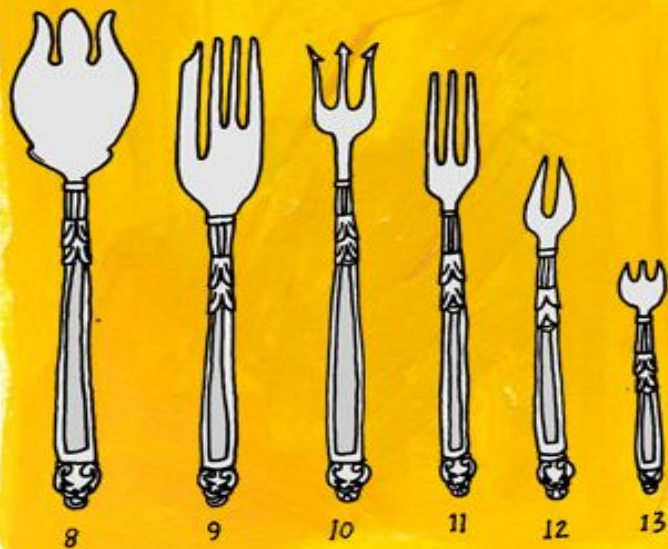
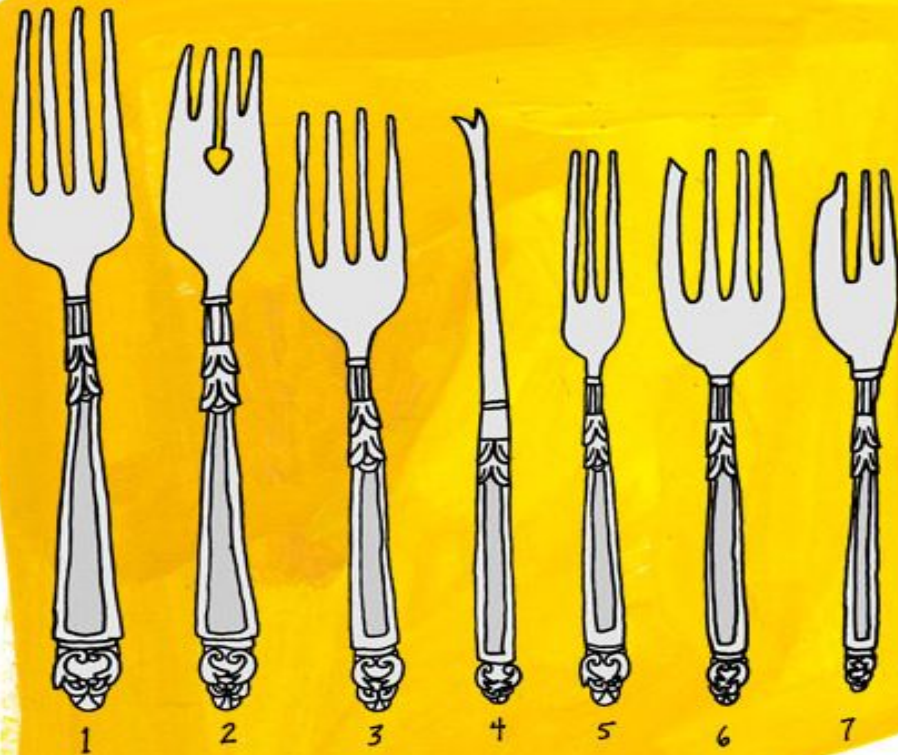
Ложка для сахара



Ложечка для кофе



Лопатка и нож для торта



- 1 Dinner
- 2 Fish
- 3 Lunch
- 4 Lobster
- 5 Fruit
- 6 Salad
- 7 Dessert
- 8 Ice Cream
- 9 Pastry
- 10 Seafood
- 11 Strawberry
- 12 Snail
- 13 Oyster

1. Столовая
2. Для рыбы
3. Закусочная
4. Для лобстеров
(игла для омаров)
5. Для фруктов
6. Салатная
7. Десертная
8. Для мороженого
9. Для устриц, мидий
10. Для морепродуктов
11. Для клубники
12. Для лимона
13. Для устриц

Вилки и ножи рыбные



Рыбный прибор



Вилки:

лимонная, десертная,
рыбная, рыбная,
закусочная, столовая.



Виды ложек



Столовая – для подачи блюд



Суповая – для супа, пасты



Десертная – для десертов, пасты



Чайная – для чая, кофе;
коктейлей (креветочных,
фруктовых);
мороженого; десерта в
креманках

**Вилка, нож, ложка
столовые**



6002R

6001R

6003R

**Вилка, нож, ложка
десертные**



6008R

6007R

6009R

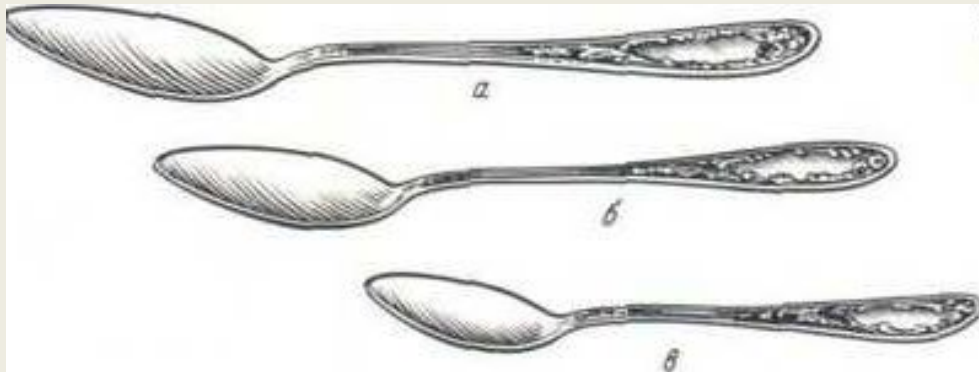
**Ложка
кофейная**



6010R

Ложки для для эспрессо и капучино

Вилки десертные



- А) ложка столовая** — для супов, подаваемых в глубоких тарелках;
- Б) ложка десертная** — для многих сладких блюд, подаваемых в креманках или в глубоких десертных тарелках, а также для супов, подаваемых в бульонных чашках;
- В) ложка чайная** — для горячих напитков (чая, кофе с молоком или сливками, какао)

Ложки для абсента



**Щипцы для
улиток**



Вилка для

иц



**Набор для
лобстера**



**Вилка для
лобстера**



Индивидуальные столовые приборы

- Закусочный прибор - вилка и нож. Он меньше размером, чем обычный столовый. 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.
- Столовый прибор - вилка, нож и ложка - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд.
- 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.

Индивидуальные столовые приборы

- Фруктовый прибор - состоит из вилки и ножа.

Нож меньше десертного, с заостренным концом, вилка - с двумя зубцами. Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни.

- Для мороженого используется специальная плоская ложка в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.

- К чаю подается 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.

- К кофе подается ложка (кофейная), такая же, как

Столовые приборы

1. Нож столовый
2. Нож десертный
3. Нож д/масла
4. Нож д/рыбы
5. Ложка столовая
6. Ложка чайная
7. Ложка кофейная
8. Ложка д/мороженого
9. Вилка столовая
10. Вилка д/рыбы
11. Вилка десертная



Назовите посуду и приборы



- 1. Тарелка пирожковая** (используется для подачи хлеба, пирожков, гренок и прочих мучных изделий)
- 2. Вилка для рыбы** (используется, если на банкете предполагается подача рыбных блюд)
- 3. Вилка столовая** (используется при сервировке для подачи вторых блюд)
- 4. Тарелка подстановочная** (остаётся на столе до конца банкета, на неё ставятся все остальные тарелки)
- 5. Тарелка столовая мелкая** (используется для подачи вторых блюд)
- 6. Тарелка глубокая** (используется, если в меню присутствуют первые блюда, альтернативой ей может служить только бульонная пара)
- 7. Нож столовый** (так же, как и столовая вилка используется при подаче вторых блюд)
- 8. Ложка столовая** (необходима при подаче первых блюд)
- 9. Нож для рыбы** (используется, если предполагается подача рыбных блюд)
- 10. Снифтер** (бокал для коньяка)
- 11. Бокал для красного вина**
- 12. Бокал для белого вина**
- 13. Бокал Флюте** (бокал для шампанского)

Какая вилка и какой нож для чего предназначены





вилка для устриц



десертная вилка



салатная вилка



вилка для рыбы



обеденная вилка



вилки для фондю



нож для масла



десертный нож



нож для рыбы



нож для сыра



обеденный нож



нож для стэйков

**№
66**

**10
МИНУТ**



100 см³.



125 см³.



75
см³



sbantom.ru

№
67

Назовите посуду и
приборы

10
минут



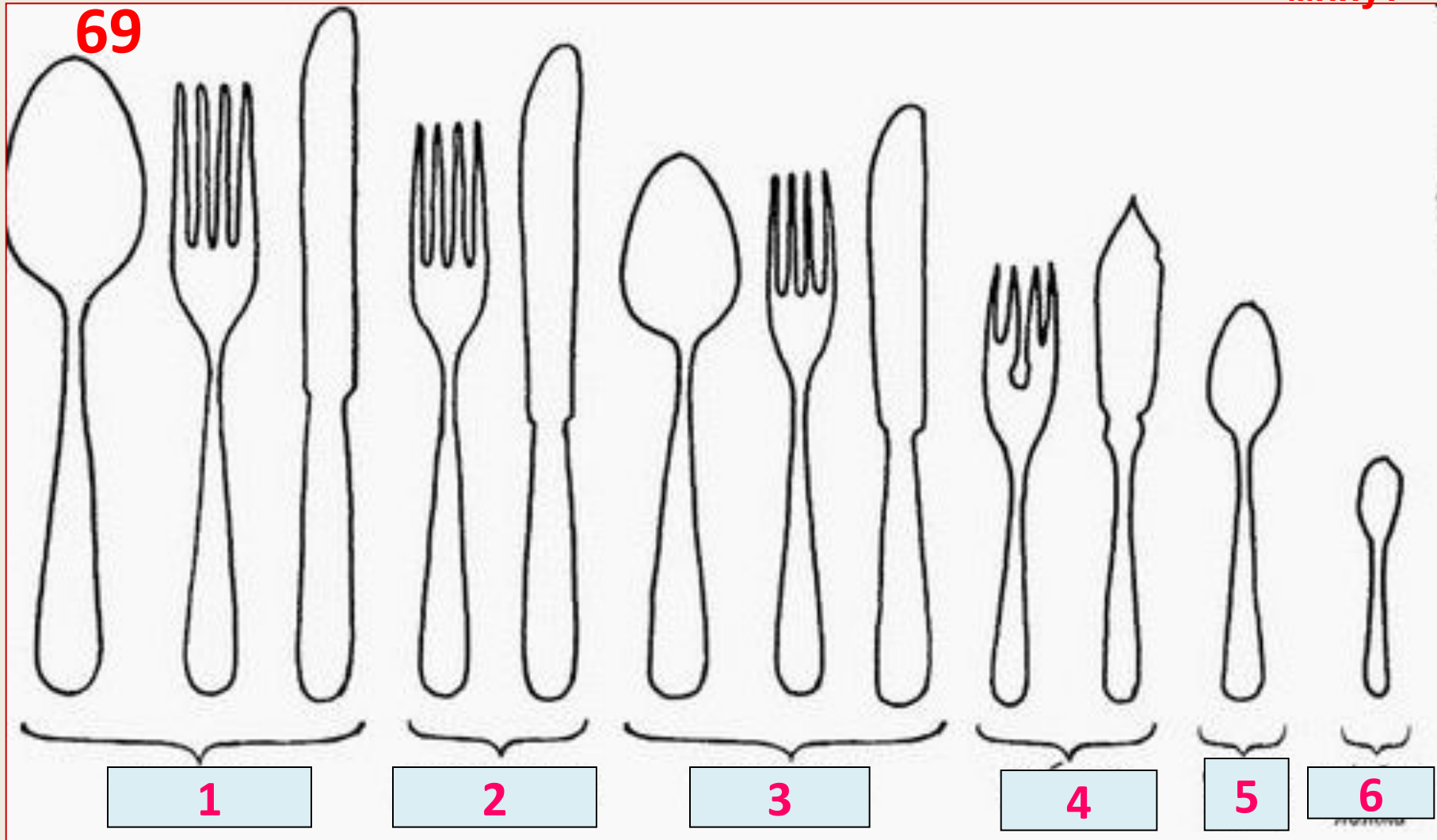
№**Заполните****8****минут****68****Наименование
посуды****таблицу:****Назначение****1. Тарелка пирожковая****2. Закусочная****3. Столовая мелкая****4. Столовая глубокая****5. Креманка****6. Блюдо (овальное и
круглое)****7. Менажница****8. Чашка бульонная****9. Кокотница****10. Кокильница**

Назовите виды и названия приборов

№

5
минут

69



**№
70**

**Назовите виды стеклянной посуды для
напитков**

**7
МИНУТ**



1

2

3

4

5

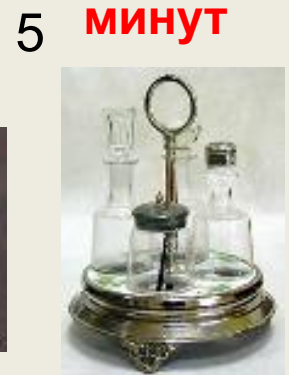
6

7

От чего зависит ёмкость данной посуды?

№**Установите****5****минут****71****соответствие:**

1.водочная рюмка	А) подается к десертным блюдам
2.мадерная рюмка	Б) для различных соков и морсов
3.фужер	В) для пива и морса
4.лафитная рюмка	Г) для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе
5.бокал для шампанского	Д) для крепленых вин (мадеры, портвейна и др.), подаваемых к первым блюдам
6.рейнвейная рюмка	Е) для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков
7.коньячная рюмка	Ж) для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам и некоторым холодным закускам
8.стопка коническая емкостью 120—150 см ³	З) для натуральных(виноградных) красных вин, подаваемых к горячим мясным блюдам
9.стопка цилиндрическая емкостью 250—500 см ³	И) для крепких спиртных напитков, которые обычно подают к различным холодным и горячим закускам





**№
74**

Назовите столовые приборы

**7
МИНУТ**



**№
75**

**Определите необходимую посуду и
приборы для сервировки бизнес-ланча
(4 клиента)**

**8
минут**

БИЗНЕС-ЛАНЧ РЫБНЫЙ

- 1. Ассорти «Рыбная феерия» (нарезка)**
- 2. Салат «Рыбный»**
- 3. Уха из судака**
- 4. Рыба жареная (судак)**
- 5. Картофель отварной**
- 6. Компот из сухофруктов**
- 7. Хлеб**

Расчёт потребности в посуде и приборах для бизнес-ланча

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды, приборов	Вместимость посуды, порций	Количество приборов, посуды, единиц
1.	4			
2.	4			
3.	4			
4.	4			
5.	4			
6.	4			
7.	4			

№

Установите

5

минут

СООТВЕТСТВИЕ	
1.7 Подача хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий	А) Блюдо овальное
2. Для подачи холодных закусок	Б) Менажница
3. Для подачи горячих закусок	В) Тарелка пирожковая
4. Для подачи первых блюд	Г) Чаша бульонная
5. Для подачи вторых блюд	Д) Кокотница
	Е) Тарелка столовая мелкая
	Ж) Тарелка столовая глубокая
	З) Кокильница
	И) Селёдочница
	К) Креманка

Меню для банкета-ужина на 24 приглашённых

Аперитив:

- Соки – томатный, яблочный, апельсиновый
- Вино – креплёное («Мадера»), сухое белое («Цинандали»)
- Орешки

Холодные закуски:

- Икра зернистая осетровых рыб
- Расстегаи
- Масло сливочное
- Овощи свежие
- Балык с лимоном
- Ассорти мясное

Горячая закуска:

- Шампиньоны в сметане

Вторые блюда:

- Рыба в рассоле
- Шницель из кур

Десерт:

- Мороженое ассорти с шоколадом
- Фрукты

Горячие напитки:

- Кофе, чай

Хлеб:

- Ржаной, пшеничный

Шампанское, сухое белое и креплёное вина

Вода минеральная

Расчёт потребности в посуде и приборах для банкета

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды, приборов	Вместимость посуды, порций	Количество приборов, посуды, единиц
Соки	48	Стаканы конические для соков	1	48
Орешки	24	На закусочной тарелке	6	4
		Чайные ложки	1	4
Икра	24	Икорницы	6	4
		Тарелки пирожковые (под икорницы)	1	4
		Лопатки для икры	1	4
Расстегаи	24	Пирожковые тарелки	1	24
Масло сливочное	24	Пирожковые тарелки	6	4
		Ножи для раскладывания при подаче	1	4

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды, приборов	Вместимость посуды, порций	Количество приборов, единиц
Помидоры и огурцы	По 24	Вазы фарфоровые на низкой ножке	12	4
Балык с лимоном	24	Блюда овальные фарфоровые	6	4
		Прибор для раскладывания	1	4
Ассорти мясное	24	Блюда овальные фарфоровые	6	4
		Прибор для раскладывания	1	4
Шампиньоны в сметане	24	Кокотницы	1	24
		Тарелки пирожковые	1	24
		Ложки чайные	1	24