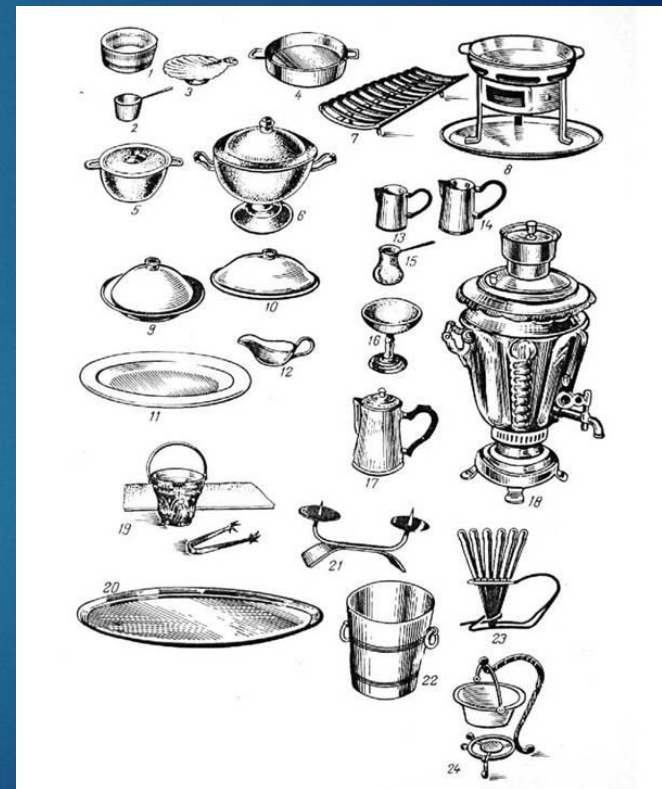


Столовий металевий посуд

ПОСУД ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ СТРАВ З ВИРОБНИЦТВА ДО ЗАЛУ ВІН МАЄ ВЛАСТИВОСТІ ЛЕГКО НАГРІВАТИСЯ ТА ОХОЛОДЖУВАТИСЯ, ЩО ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ПОДАВАТИ СПОЖИВАЧЕВІ СТРАВИ ВИЗНАЧЕНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ.

МЕТАЛЕВІ СТОЛОВІ НАБОРИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, МАЮТЬ ПЕВНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ. ЇХ МОЖНА ПОДІЛИТИ НА ДВІ ГРУПИ: ОСНОВНІ - ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЇЖІ І ДОПОМІЖНІ - ДЛЯ НАРІЗАННЯ ТА РОЗКЛАДАННЯ СТРАВ.



Переваги металевого посуду



1. ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ СТРАВ НЕОБХІДНИЙ РІЗНОМАНІТНИЙ ПО ВЕЛИЧИНІ І ФОРМІ ПОСУД.
2. МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД ОСОБЛИВО ЗРУЧНИЙ ПРИ ПЕРЕНЕСЕННІ.
3. У МЕТАЛЕВОМУ ПОСУДІ МОЖНА ПІДГРІВАТИ СТРАВИ.
4. МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД ПРАКТИЧНИЙ, НЕ Б'ЄТЬСЯ, ЙОГО МОЖНА ДОВГО ВИКОРИСТОВУВАТИ.

Ікорниця

Розмір: 80мм.

Місткість: 1-4 порційні

Призначення: для
подавання зернистої
ікри лососевих та
осетрових риб.



КОКОТНИЦЯ

Розмір: 60, 90мм.

Місткість: 90, 100,
125, 150см.

Призначення: для і
подавання
приготування гарячих
закусок з м'яса,
субпродуктів, птиці,
овочів, грибів з
соусами. Іноді буває
з невеликою
мисочкою для
підставки.



Кокільниця

Розмір: 140, 170, 190,
210мм.

Місткість: 70-90см.

Призначення: для
запікання і подавання
гарячих закусок з риби
та продуктів моря.
Буває на високій
широкій ніжці та без неї.



Порційна сковорідка

Розмір: 140, 170,
190, 210мм.

Призначення: для
приготування
гарячих закусок і
других порційних
страв з яєць, крупи,
риби, овочів, тощо.



Супниці

Місткість: 1-6 порційні.

Призначення: для подавання гарячих та холодних супів при гортувому обслуговуванні, а також при спеціальних формах обслуговування.



Супова чашка

Міскість: 350мл.

Призначення: для
подачі перих страв до
столу



Пашотниця

Місткість: 1-6 порційні.

Призначення: для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв з припущеної риби.



Баранчик

Місткість: 1-6 порційні.

Призначення: для подавання гарячих страв з риби. Для збереження температури при подачі припущених і тушкованих гарячих страв м'яса, птиці, овочів та гарнірів.



Блюда ОВАЛЬНІ

Місткість: 280-140(1-
порційні).

650-350(10-порційні).

Призначення: для других
гарячих страв, до яких соус
подається окремо , при
індивідуальному ту гуртовому
обслуговуванні.



Блюда круглі

Місткість: 1-6 порційні.

Призначення: для подавання на бенкетах других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів.



Менажниця

Місткість: 1-порційні.

Призначення: слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без нього) з одним гарніром.



Соусники

Місткість: 1-2 порційні.

Призначення: для
подавання со
усів.



Креманки

Місткість: 1-порційні.

Призначення: для
подачі десертних страв



Кавники

Місткість:
500-1500 (5-15 порційні)

Призначення:
подавання кави при
гортовому
обслуговуванні та в
номер готелю.



МОЛОЧНИКИ

Місткість: 250-500

Призначення:
подавання молока до
гарячих напоїв при
гортувому
обслуговуванні.



Вершківники

Місткість: 50-200

Призначення:
подавання вершків до
гарячих напоїв при
індивідуальному та
гуртовому
обслуговуванні.



Цукорниця

Призначення: для
подачі цукру з
ложкою.

