

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, селёдочница
- 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





Art:TheLib.Ru

Металлическая посуда



Металлическая посуда





Чугунная посуда



Алюминиевая посуда



Эмалированная посуда



Нержавеющая посуда

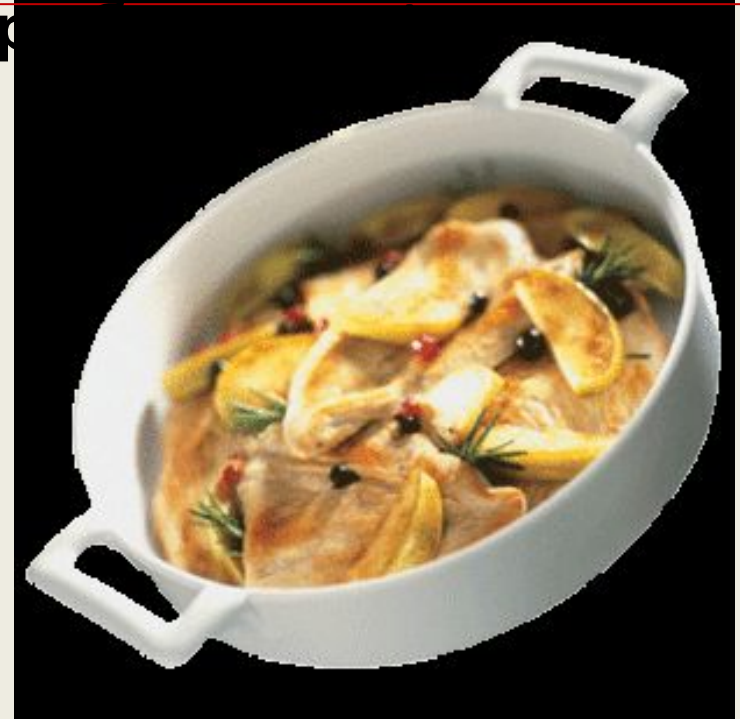


Столовая посуда из металла



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.

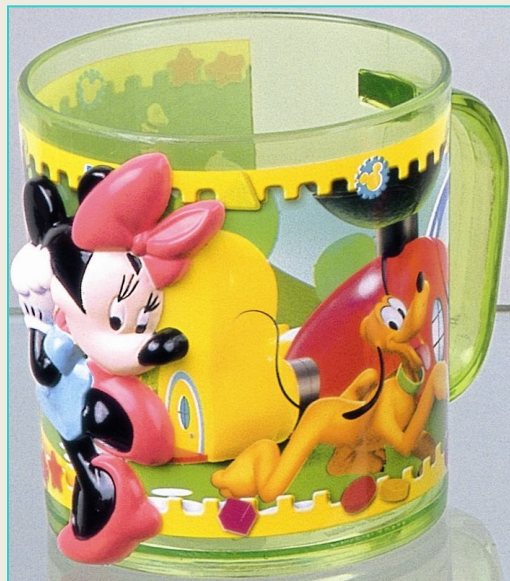
Металлические супницы. Служат для подачи супов для нескольких человек.

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



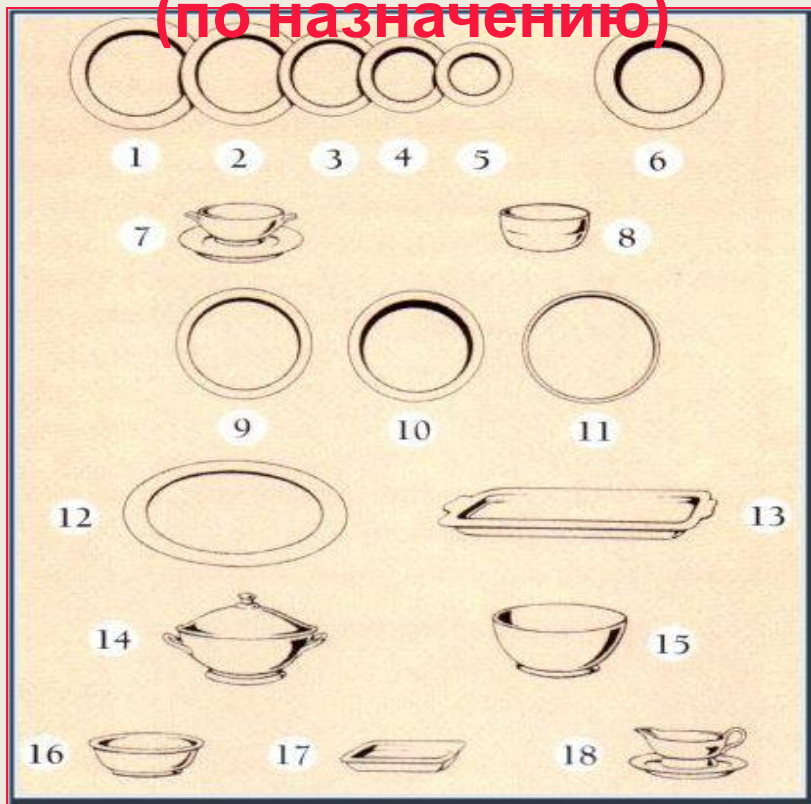


Посуда из дерева



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.





22x22 cm



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



) restoran-line.ru



**ЭСКАРГО –
блюдо для
приготовления
подачи улиток**



**Икорниц
ы**



высота 11 см, ширина 12 см

**Соусн
ик**



**Сливочник/
мој**



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



ШЕЙКЕР



Турка для кофе (джезва)

Фондюшни



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



**Набор
ы**

**для
специй**

Посуда для напитков



Бокал
для шампанского



Бокал
для вина



Стакан
для коктейля



Рюмка
для коньяка



Стакан
для воды

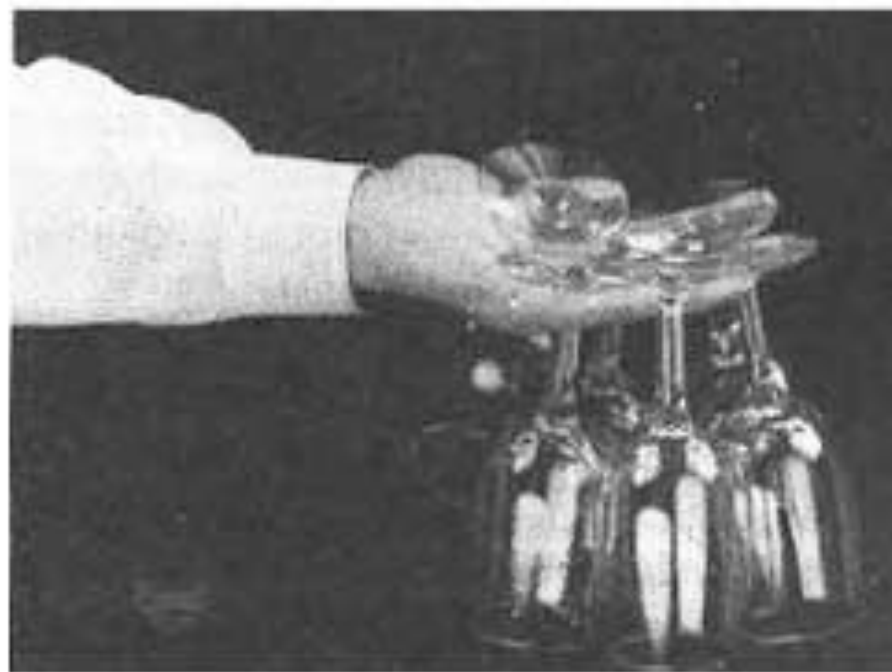


Стопка
для водки

Перенос и сервировка стеклянной посуды



Перенос бокалов в присутствии гостей



Перенос бокалов в отсутствие гостей

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



Столовые приборы

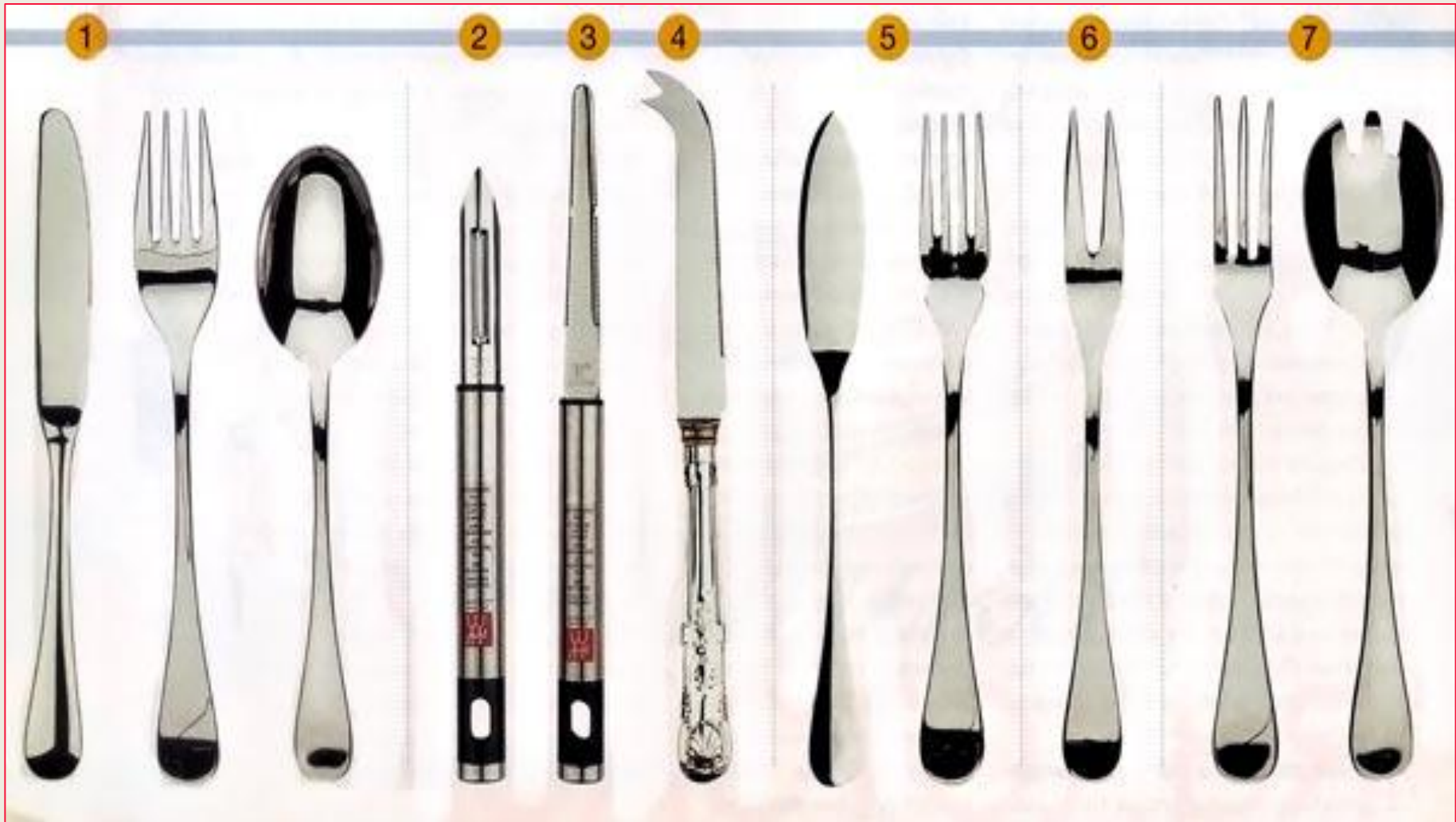
- **Основные**



- **Вспомогательны**

е

Виды столовых приборов



Виды столовых приборов



Основные и вспомогательные столовые приборы





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

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

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

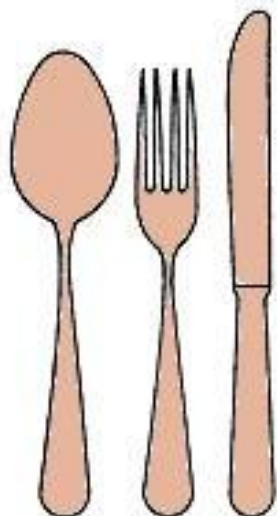
16 и 17 нож и вилка десертные

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)**



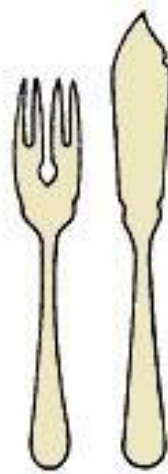
Столовый прибор



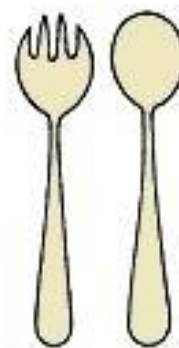
Закусочный прибор



Десертный прибор



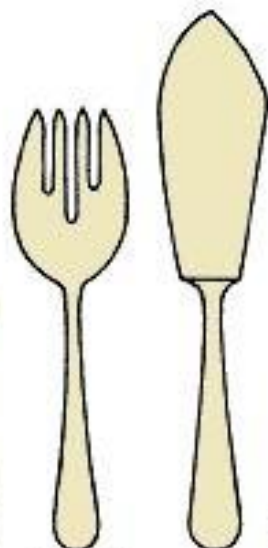
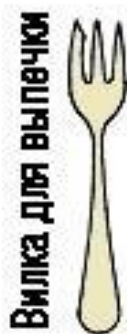
Прибор для рыбы



Прибор для гарнира



Прибор для салата



Прибор для раскладывания рыбы



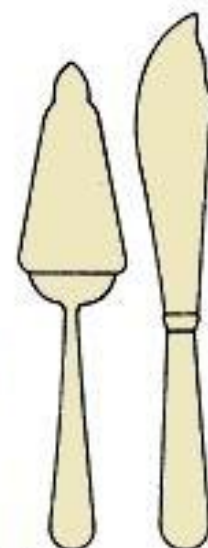
Ложка для сметаны



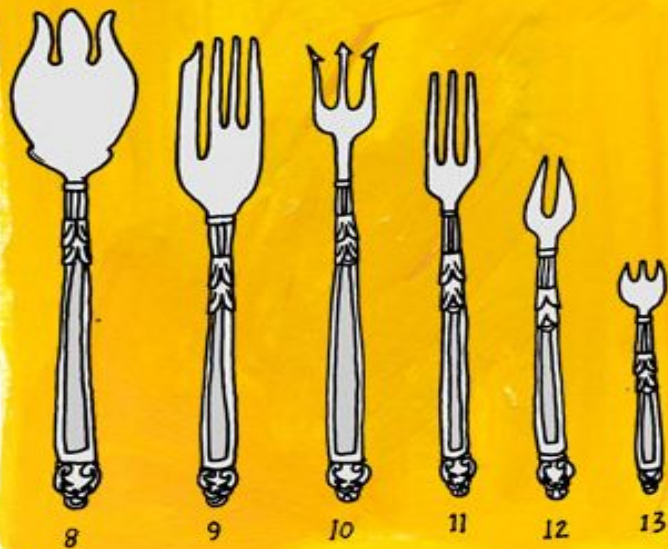
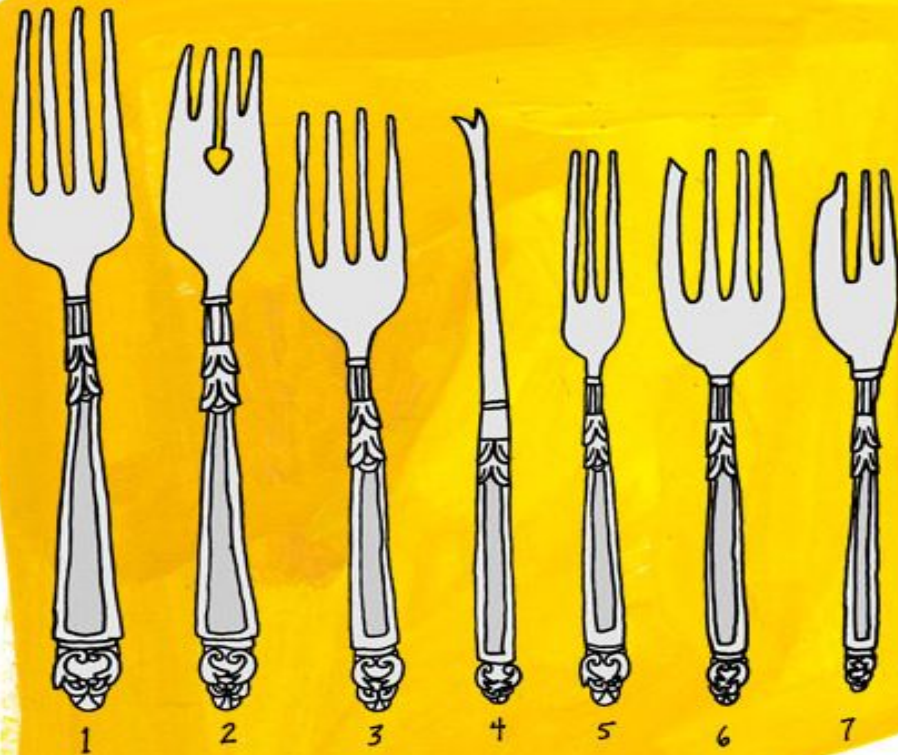
Ложка для сахара



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

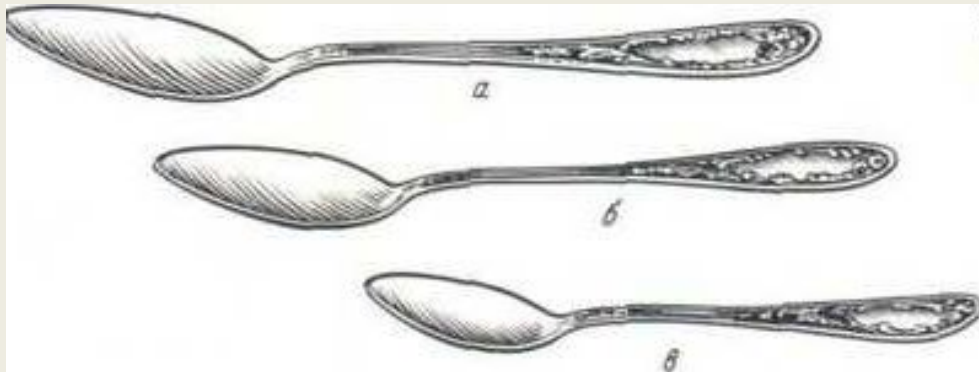
**Ложка
кофейная**



6010R

Ложки для для эспрессо и каппутино

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





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

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



