

Столовые приборы.

- Существует большая разновидность столовых приборов, которые состоят из различного материала, они могут быть: деревянными, алюминиевыми, из нержавеющей стали, пластмассовыми, мельхиоровыми или серебряными.
- В этой статье Вы узнаете о достоинствах и недостатках столовых приборов, о преимуществах и недостатках материала, из которого они состоят, об уходе за столовыми приборами, о том, как правильно раскладывать столовые приборы и многое другое.



- Столовые приборы служат для обращения с блюдами, едой за столом. Часто обычный, стандартный столовый прибор, которые вы видите на рисунке: ложка, вилка и нож - их используют для первых и вторых блюд а также для процесса раскладки блюд если не имеется ни каких сервировочных приборов.

Кроме того, существуют специализированные столовые приборы для разных блюд - закусок, рыбы, десерта, фруктов и пр.

Различают:



- *основные столовые приборы*, с помощью которых едят
- *вспомогательные* — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюдец, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапезы.

*Основные столовые
приборы.*



Рыбный и закусочный столовые приборы



- **Закусочный прибор** состоит из вилки и ножа - изображён на рисунке справа. По сравнению с обычным, стандартным столовым, он имеет меньший размер и включается в сервировку к таким горячим закускам как блины, мясные закуска и пр.
- **Рыбный прибор** изображён на рисунке слева. Приспособлен для разделки рыбных блюд. вилка для рыбы имеет четыре коротких зубца и углубление для отделения рыбных костей, а нож для рыбы - короткое широкое лезвие. Для рыбных блюд также часто используются обычные столовые вилки.

Столовый прибор:



(нож, вилка, ложка) — предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку участника трапезы.

Десертный прибор:

□ (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный.



Фруктовый прибор:



- (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одинаковую ручку.



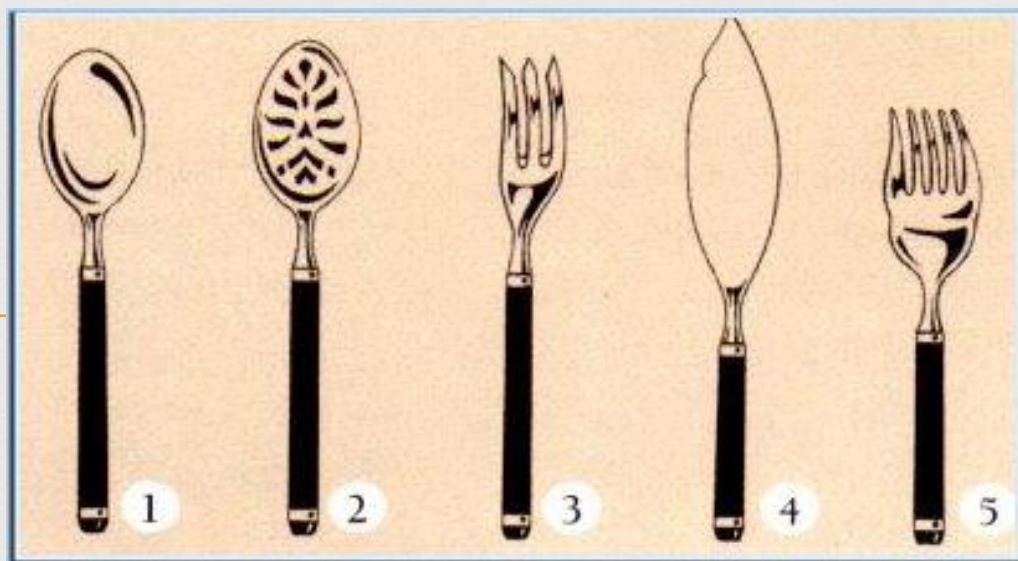
Ложка чайная:



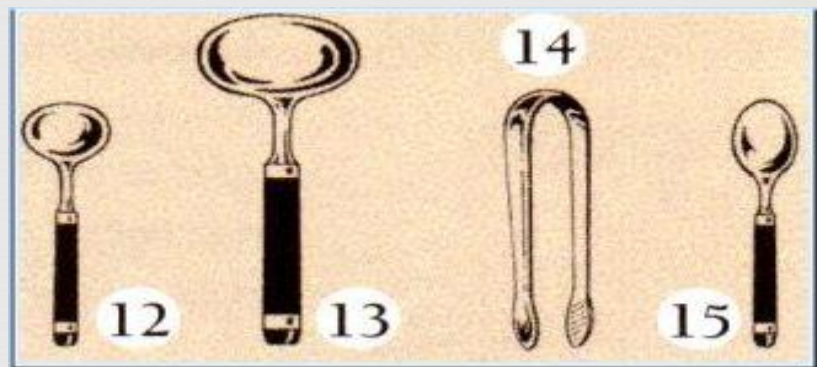
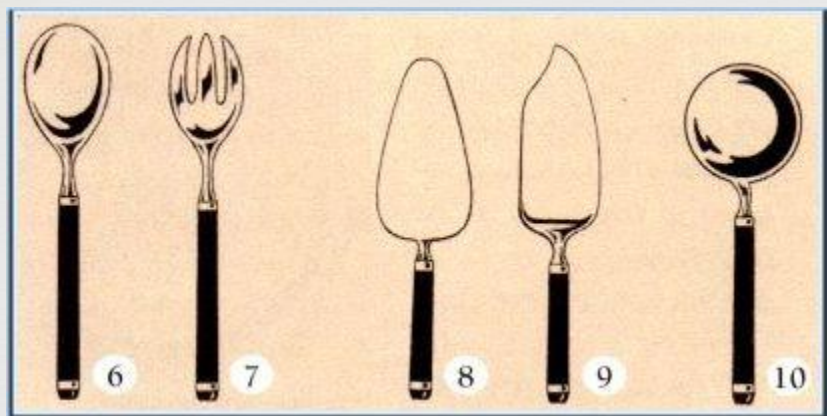
- Ложка чайная используется при употреблении чая Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов, фруктовых коктейлей.
- Ложка кофейная используется при потреблении кофе Ложка

*Вспомогательные
приборы.*



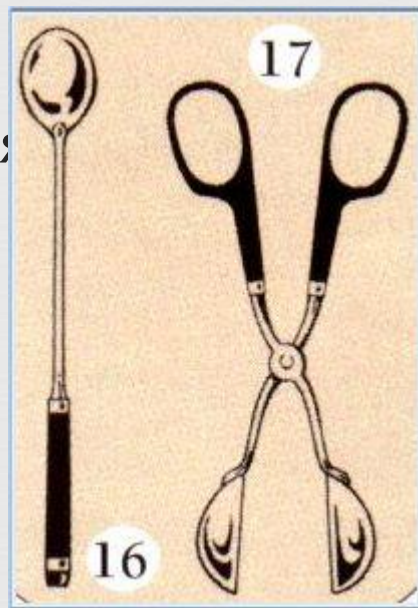


1. Сервировочная ложка
2. Сервировочная ложка – ‘дуршлаг’
(например, для клубники)
3. Сервировочная вилка
4. Лопатка для рыбы
5. Вилка для рыбы

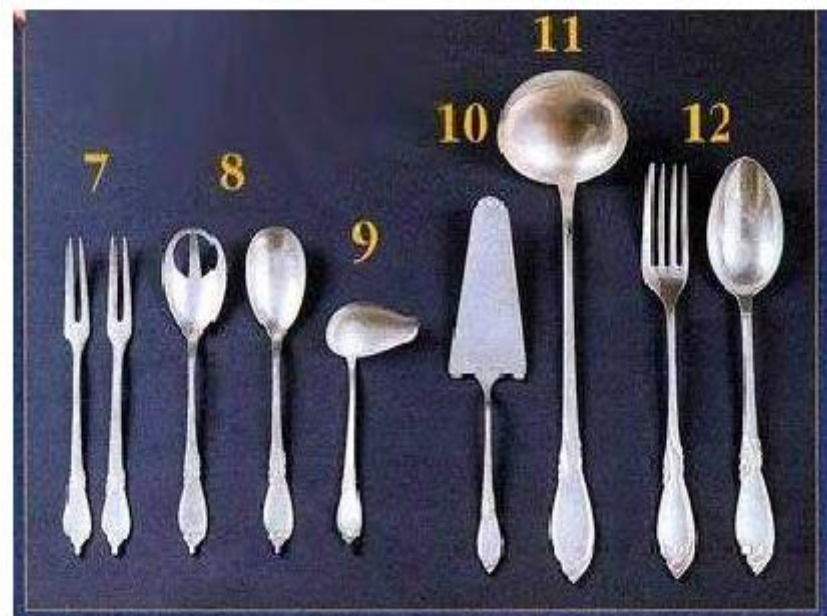


- 6. Ложка для накладывания салата
- 7. Вилка для накладывания салата
- 8. Лопатка для пирожных
- 9. Лопатка для торта
- 10. Ложка десертная

- 12. Ложка для сахара
- 13. Ложка для соуса
- 14. Щипцы для сахара
- 15. Ложечка для соли или перца



- 16. Ложка для пищевого льда
- 17. Щипцы для льда



1. Столовый прибор - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд.
2. Dessertный прибор: вилочка для тортов и пирожных, ложечка для муссов и пудингов, ложечка для кофе.
3. Ложечка для сахара.
4. Нож-вилка для сыра - используется, если сыр подаётся на стол куском.
5. Нож для масла.
6. Рыбный прибор - используется для горячих рыбных блюд.

7. Вилки для мяса.
8. Комплект для салатов.
9. Ложка для соусов.
10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
11. Разливательная ложка
12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.



1. ложка кофейная, 2. ложка чайная, 3. ложка десертная, 4. ложка столовая, 5. щипцы кондитерские большие, 6. ложка лимонадная — 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 закусочные, 20. и 21. нож и вилка закусочные, 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

Некоторые правила пользования приборами:

- Столовые приборы и правила поведения были придуманы для того, чтобы свободнее и комфортнее чувствовать себя за столом. Запомните золотое правило: сначала используют приборы, лежащие дальше всего от тарелки, затем следующие и так далее, приближаясь к тарелке. Приборы, предназначенные для главного блюда, всегда располагаются непосредственно рядом с тарелкой.