

Сервиз



Выполнила: студентка гр. ТВ -16 Симатова Анна



Современные технологии позволили столовым сервизам стать доступными для каждой семьи. Предметы посуды, связанные между собой назначением, формой и отделкой, образовали уникальные комплекты для ежедневного и праздничного стола. За столом используют разнообразные предметы, одни из которых одинаковы для каждой персоны, другие предназначены для общего пользования. Каждое убранство стола различается, но есть общие признаки.



Виды столовых сервизов



Столовые сервизы komponуются по назначению: для семейного обеда, дружеского чаепития или корпоративной вечеринки. Наиболее распространенные наборы делятся по назначению:



Обеденный столовый сервиз. В него входит посуда для подачи закусок, первых и вторых блюд. Все предметы представляют единую конфигурацию, цвет или рисунок;



Чайный сервиз необходим для проведения чаепития. Чашки и чайник – обязательные предметы, дополнительно могут входить молочник, розетки для варенья, щипцы для лимона и другие изделия.

Кофейный сервиз предназначен для подачи кофе. Предметы посуды родственны чайным, но меньшего размера;

Десертный сервиз выставляется для подачи сладких блюд. Оптимальный набор содержит одни десертные тарелки. В расширенный набор входят блюда и тарелки для пирожных, вазы для фруктов и конфет, подставки для мороженого;

Сервиз для завтрака – стандартный комплект посуды. Предметы выставляются на стол в зависимости от меню завтрака;

Детский столовый сервиз собирается из посуды меньшего размера, выделяющейся яркими красками и оригинальными рисунками.

Оформление стола корпоративов пока не выделяется в отдельное направление, оно формируется в зависимости от места и формы проведения мероприятия. От классического сервиза посуда для корпоративов отличается количеством предметов.



Характеристики



Прежде всего, сервизы комплектуются по количеству людей, присутствующих за столом: на 2, 4, 6 или 12 персон, Производятся наборы на 19 персон. Это означает, что в комплект входят дополнительные элементы общего стола: солонки, перечницы, соусники. Числовая комплектация предметов может превысить 50 штук. Дальнейшая комплектация зависит от вида сервиза.



Состав столового (обеденного) сервиза

- Пирожковая тарелка (диаметр 17 см) предусмотрена для подачи хлеба, пирожков. Если меню предполагает подачу тостов, они выкладываются на пирожковые тарелки;
- Тарелка (диаметр 20 см) предназначается для холодных закусок и универсальных блюд;
- Мелкая тарелка самого большого размера подается для главного второго блюда или ставится под тарелку первого блюда, чтобы сохранить его тепло и не испачкать обеденный стол. Тарелки, служащие подставкой, не меняют при раздаче вторых блюд;
- Продолговатые тарелки предназначаются для рыбного меню;
- Салатники всевозможных величин и конфигураций стоят в центральной зоне стола, наполненные аджикой, соленьями, салатами и грибами;
- Селедочница – блюдо вытянутой конфигурации подается для соленой или копченой рыбы;
- Лоток – изделие с выраженными плоскими краями служит для подачи колбасы, сыра, шпрот;
- Супница – декоративная кастрюля для первых блюд. Она комплектуется с половником;
- Глубокие тарелки, бульонные миски, чашки подаются к первым блюдам.



Состав чайного сервиза

- Чайник;
- Чашки, допускаются стаканы с подстаканниками;
- Блюдца (могут отсутствовать);
- Сахарница (при подаче кускового сахара добавляются щипцы);
- Молочник для молока или сливок;
- Масленка (если масло входит в меню);
- Подставка для лимона;
- Розетки для варенья.



Набор для завтрака



- Чашки с блюдцами для кофе или чая;
- Глубокие тарелки для каши или кушанья с мюсли;
- Подставка для яиц;
- Тарелки под вторые блюда.



Аксессуары

Аксессуары – предметы, дополняющие общую компоновку стола:

- Кольца или подставки для салфеток;
- Декоративные вазы для фруктов, конфет и цветов;
- Подставка для пирожных;
- Различная посуда для порционного приготовления горячей пищи (не перекладывается в тарелки);
- Бульонка – чайник с бульоном. Он подвешивается на подставке, свободно наклоняясь при наливании бульона;
- Икорница – металлический предмет цилиндрической конструкции. На верхний ряд вставляется хрустальная розетка с икрой. В нижнем ряду помещается дробленый лед;
- Полоскательницы – чашки для полоскания рук, подаются к блюдам, которые надо есть руками;
- Различные украшения свободно размещаются на столе, создавая общую композицию (цветы, статуэтки, свечи).



Материалы



Одноименные материалы, полученные для изготовления сервизов, различаются между собой из-за расхождения химического состава месторождений.

Фарфор – самый изящный и прочный материал. Сервиз из такого материала выставляют на особых торжествах (свадьбах, юбилеях, семейных праздниках);

Фаянс – менее качественный материал, предназначен для изготовления посуды повседневного пользования. При проверке издает глухой звук. Преимущество сервиза из фаянса определяется низкой ценой, переносимостью механического воздействия посудомоечной машины;

Керамика – непрочный материал. Сервиз из керамики предрасположена к появлению сколов и трещин, не выдерживают перепад температур. Керамика не заменима при изготовлении посуды в этническом стиле.



Хрусталь – материал для изготовления кувшинов, бокалов под напитки, десертных тарелок, салатниц. Сервиз из хрусталя требует особого ухода. Блеск хрустальных изделий вернется после обработки специальным составом.

Сервизы из стекла – современный материал. При применении новейших технологий он обрел уникальные свойства: термостойкость, прочность, терпимость к химическим моющим средствам. Стекло поддается обработке, легко превращаясь в новые фигуры. С ним хорошо контактируют красители, создавая новые оттенки цветовой палитры;

Металл применяется для изготовления подносов и объемных блюд. Изредка им декорируют края хрустальной или фарфоровой посуды;

Пластмасса – популярный материал для посуды широкого применения.



Определите качество посуды

1. Попросите предоставить сертификат на товар;
2. Распакуйте коробку, проверьте комплектность товара;
3. Обратите внимание на присутствие в каждом предмете физических изъянов (сколов, трещин);
4. Обратите внимание на роспись. Линии рисунка должны быть прописаны четко. Места смазывания и дорисовки стремительно сотрутся;
5. Если набор посуды собирается из отдельных частей, они упаковываются в одну коробку с защитными прокладками и уплотнителями;
6. Если покупка предназначена для подарка, украсьте упаковку цветной бумагой или лентой.

Чайные и кофейные сервизы покупаются по таким же правилам, но есть особенности:

1. Обратите внимание на размер чашек. Элитные сорта чая пьют из низких чашек;
2. Предъявляются требования к заварному чайнику. Крышка с малым отверстием должна плотно прилегать к корпусу. Пар выходит через дырку, сохраняя аромат и свежесть чая или кофе.
3. Наклон носика к телу чайника составляет 30 – 35 градусов. Лучше если носик поднят высоко. Форму ручки стоит выбрать ассиметричной, с упором для пальца.

Правила эксплуатации столового сервиза

- Не рекомендуется готовить в посуде из набора: пользоваться измельчителем или кухонным комбайном. Готовьте в специальной посуде;
- Запрещается нарезать ножами продукты на поверхностях тарелок, входящих в состав сервиза;
- Самым прихотливым материалом является фарфор. Не рекомендуется мыть его в посудомоечной машине. Горячая вода -противопоказана.
- Фарфор предпочитает ручную мойку в теплой мыльной воде, ополаскивается в холодной воде и сушится при комнатной температуре. При нарушении комфортных условий мытья поверхность посуды трескается.
- Недопустимо применять жесткие щетки и абразивные порошки. Лучше использовать мягкие щетки, рекомендованные для мытья детской посуды.
- Для восстановления первоначального светлого оттенка изделие помещают в холодную воду, на слабом огне доводят до кипения. После 15 минутного кипячения вы получите восстановленный цвет посуды.
- Блеск изделию возвращается после протирки мягкой тканью. Протирка требуется вслед за каждым мытьем посуды. Такая обработка не оставляет на поверхности следы высохших капель воды.



Производители столовых сервизов

Bekker специализируется на производстве посуды из фарфора, керамики и стекла.

Высокотехнологические изделия создают изысканную сервировку стола.

Emerald (Китай, с производством в Таиланде) производит посуду из прочнейшего костного фарфора (в глину добавляются кости животных).

Kahla (Германия). Одну из старейших компаний определяет фирменная печать с изображением короны. Фирма предлагает изделия для ресторанов любого класса. На производстве изготавливаются сервизы в классическом или авангардном исполнении.

Leander (Чешская республика) известна с 1907 года. Стенки изделий из розового и белого фарфора, не превышающих толщину 3 мм, просвечиваются на свету, что является высоким показателем мастерства.

Дулевская фабрика (Россия) – ведущее предприятие России по производству фарфора. Изделия фабрики узнают по характерному элементу росписи – цветку, похожему на розу, получившему название «агашка».



Сервиз, набор, комплект.

Сервиз — комплект посуды, рассчитанный на определённое количество человек; состоит из предметов, связанных между собой не только назначением, но и единым художественным оформлением (по форме и отделке).

Комплект - предметы, которые необходимы для полноценного обеда одному человеку (суповая тарелка, плоская тарелка под второе блюдо, тарелка для салата, блюдце, кофейная или чайная кружечка, ложка и вилка).

Набор - комплекты из нескольких кастрюль, тарелок, чашек и т. п. (в зависимости от вида) разного объема и назначения. Также в наборы могут входить сковороды, пароварки и др. Стоит отметить, что чаще всего производители устанавливают стоимость утвари в комплекте ниже, чем при покупке каждой по отдельности.

