

# 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) предназначена 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 предназначены 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.

