

Столовая посуда, приборы и столовое белье

1. Фарфорофаянсовая и керамическая посуда
2. Стеклянная и хрустальная посуда
3. Металлическая посуда
4. Столовые приборы
5. Столовое белье

Основными критериями выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания служат:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- возможность мытья в посудомоечной машине, а для тарелок – использования в микроволновой печи;
- соответствие общему стилю предприятия;
- широта ассортимента в рамках одной формы и единого дизайна;
- стабильность ассортимента в течение длительного времени;
- цены.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов: исходя из типа предприятия, вместимости залов, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы предприятия, форм обслуживания.

Нормативы определены с учетом потребности 3, 3,5, а иногда и 4 комплекта на место (2 комплекта находится в обращении (в зале и на раздаче), третий – в моечной, четвертый – в сервизной).

Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Основным сырьем для производства *керамической посуды* служит глина.

Различают ***майоликовую*** и ***гончарную*** посуду.

Майоликовые изделия покрывают снаружи и внутри глазурью, *гончарные изделия* имеют естественную окраску.

Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков в специализированных предприятиях питания.

По виду, назначению, размеру она соответствует обычной посуде из фарфора, стекла и металла, но отличается формой и рисунком.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для получения необходимой плотности и просвечиваемости черепка *фарфор* обжигают при температуре до 1 400 °С.

Фарфоровая посуда имеет снежно-белый просвечивающийся черепок, лучший внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными термическими свойствами, более высокой стойкостью глазури.

При легком ударе по краю фарфорового изделия раздается четкий продолжительный звук.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

В основе *фаянса* лежит пластическая глина с примесью мельчайшего песка, мела и гипса. Даже тонкие слои фаянса не просвечивают.

При легком ударе по краю изделия оно издает тонкий глухой звук, что связано с относительно небольшой температурой обжига 1 000-1 200 °С.

Фаянсовая посуда имеет меньшую механическую стойкость по сравнению с фарфоровой посудой, на изломе она пористая.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Фарфоро-фаянсовая отдельная посуда должна отвечать следующим требованиям:

- у тарелок должен быть утолщенный край;
- эту посуду отличает хорошая устойчивость, поэтому низ не должен иметь никаких шероховатостей, а чашка должна плотно стоять на блюдце;
- крышки чайников, кофейников должны плотно прилегать к краям;
- как правило, крышки имеют одинаковый диаметр, это не создает путаницы и удобно для взаимозаменяемости;

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

в отдельной посуде практически не используется позолота. Это, во-первых, значительно удорожает стоимость, во-вторых, позолота быстро смывается, придавая посуде небрежный вид;

- одна и та же серия выдерживает жесткий стандарт по форме, это позволяет без опаски ставить чашки или тарелки одну на другую;
- хорошую посуду отличает однородность фарфора. В готовом изделии не должно быть ни пузырьков воздуха, ни инородных примесей. В противном случае эта посуда не выдержит нагрузки микроволновых печей и посудомоечных машин.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для сервировки стола используют:

- *тарелка сервировочная* (d=300-330 мм) – может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз (мраморная на ножках, позолоченная, посеребренная, стеклянная, из темного фарфора), но обязательно должна с ним сочетаться;
- *прибор для специй* (солонка, перечница, горчица) – солонки бывают открытыми и закрытыми, перечницы – закрытые (закрывают со стороны дна крышками), горчицы закрытые, со съемной крышкой;
- *вазочки* – для бумажных салфеток, могут быть изготовлены из фарфора и керамики;
- *пепельницы* – должны иметь форму и рисунок, соответствующему стилю предметов сервировки.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *Для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий служат:*
- *тарелки пирожковые (d = 170-180 мм) – используется при индивидуальном обслуживании, для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков;*
- *хлебницы – используются при групповом обслуживании. При отсутствии специальных ваз для хлеба его можно подавать на закусочной тарелке.*

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для подачи холодных закусок применяют:

- *тарелки закусочные* ($d = 200; 220-240$ мм) – их используют также в качестве подставных тарелок под салатники и т.д., и для подачи некоторых горячих закусок (блинов);
- *салатники* квадратные, круглые, овальные (240, 360, 480, 720 см³) – для подачи салатов, солений, маринадов, грибов, маслин, оливок. Вместимость салатников от 1 до 4 порций.
- *лотки, селёдочницы* (длиной 100, 150, 250, 300 мм) – для подачи рыбной гастрономии, сёмги, севрюги, осетрины натуральной или с гарниром, шпрот, сардин;
- *блюда овальные* (длиной 350-400 мм) – для подачи закусок из рыбной, мясной гастрономии, заказных блюд;

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *блюда круглые* ($d = 300-350$ мм) для подачи мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;
- *вазы на высокой ножке* – для подачи фирменных салатов, салатов из крабов, креветок, дичи (емкость - 2-3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов и салатов из редиса;
- *соусники* (емкостью 100, 200 см³), от 1 до 6 порций – для подачи холодных супов и сметаны;
- *икорная тарелка* ($d = 150$ мм) – используют для подачи икры осетровых, лососевых рыб на банкетах. Икорные тарелки входят в состав фирменных сервизов.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для подачи первых блюд предназначены:

- *чашки бульонные* (емкость 300-320 см³) с *блюдцами* – используют для подачи бульонов, пюреобразных супов, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
- *тарелки столовые глубокие* (емкость 500 см³, d = 240-270 мм) – предназначены для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов полными порциями. В качестве подставных тарелок для них используют тарелки столовые мелкие;
- *тарелки столовые глубокие* (емкость 300 см³, d = 200 мм) – предназначены для подачи супов полупорциями. В качестве подставных тарелок под них применяются закусочные тарелки;

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *суповые миски с крышками (супницы)* - (емкостью 4, 6, 8, 10 порций) – используют при групповом обслуживании. По форме бывают круглыми и овальными;
- *горшочки керамические* (емкость 500 см³) с двумя боковыми ручками и крышками – применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, питии, харчо).
- *рюмки-подставки для яиц* (диаметр гнезда – 35-50 мм) – для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для подачи вторых блюд предназначены:

- *тарелки столовые мелкие* ($d = 240; 270-290$ мм) – используют для подачи рыбных, мясных, овощных и других вторых блюд. Если блюда отпускают с производства в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».
- *блюда круглые* ($d = 500$ мм) – используют для подачи из птицы, овощных блюд. На этих блюдах изделия приносят из раздаточной и на подсобном столе порционируют по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.
- *кисэ* (емкость $500-900$ см³) – используют для национальных блюд: пловов, мантов, лагмана. Имеют национальный орнамент;
- *горшочки керамические* (емкость $500-600$ см³) используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, поджарка из рыбы или мяса, утка, тушеная с груздями, кролик или свинина в пикантном соусе, кундюмы (пельмени с грибами)).

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

*Для подачи десерта (сладких блюд)
используют:*

- *тарелки десертные мелкие (d = 200-220 мм)* – применяются для подачи пудингов, яблок, жаренных в тесте и др. Отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов, цветов;
- *тарелки десертные глубокие (d = 200-220 мм, вместимость 250 см³)* – применяются для подачи ягод со сливками, фруктовых супов десертных блюд со сладкими соусами.

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для подачи горячих напитков применяют:

- *чашки чайные* (ёмкость 200, 250 см³) с *блюдцами* – для подачи чая, кофе с молоком, кофе по-варшавски, какао, горячего шоколада с молоком;
- *чайники заварные*: ёмкостью 100-500 см³ – для заваривания чая чёрного байхового, а для приготовления и подачи зелёного чая в одном чайнике – ёмкостью 400-500 см³;
- *чайники доливные* (ёмкость 500-1400 см³) – для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках);
- *пиалы* (ёмкость 250, 350 см³) – служат для подачи зелёного чая, кумыса; имеют национальный орнамент;
- *кофейники* (ёмкость 500 – 1400 см³) – для подачи кофе с молоком;

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *чашки кофейные* (ёмкость 75-100 см³) с *блюдцами* – для подачи кофе чёрного, кофе повосточному, по-турецки, горячего шоколада;
- *чашка для кофе капучино* (ёмкость 150-180 см³) – для подачи кофе капучино;
- *молочники* (ёмкость 100-250 см³) – для подачи молока к кофе или чаю, некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком);
- *сливочки* (ёмкость 50-200 см³) – для подачи сливок к кофе или чаю. Сливочки выпускают открытыми с широкими горлышками, молочники – закрытыми с узким горлом;
- *вазочки* – для подачи варенья, сахара
- *розетки* (d = 90 мм) - для подачи джема, мёда, варенья, лимона, а также для подачи дополнений к некоторым блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса

1 ФАРФОРОВАЯ, ФАЯНСОВАЯ И КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Для подачи фруктов и кондитерских изделий служат:

- тарелки десертные мелкие;
- вазы плоские на низкой ножке – вазы “плато” – ($d = 300$ мм) для подачи тортов и пирожных;
- пирожковые тарелки – для подачи кондитерских изделий;
- тарелка для кондитерских изделий ($d = 130-150$ мм) – используют для подачи пирожных, бисквитов, кексов;
- вазы на низкой ножке ($d = 240$ мм) – предназначены для подачи выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

В ресторанах, барах и кафе для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду различных видов.

Для изготовления обычного столового стекла применяют кварцевый песок, щелочи, поташ. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец или серебро для прозрачности, игры света и мелодичности.

Наряду с бесцветной хрустальной посудой используют цветную хрустальную (стеклянную) посуду, при изготовлении которой добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Отдельная стеклянная (хрустальная) посуда должна соответствовать следующим **требованиям:**

- посуда должна иметь утолщение по краю для предотвращения сколов и трещин при ударах;
- ножки фужеров и рюмок не должны быть слишком тонкими во избежание боя;
- стекло должно быть закаленным, это увеличивает срок службы рюмок, бокалов, фужеров в 10 раз. В случае боя закаленных фужеров образуются мелкие кусочки со сглаженными краями, о которые нельзя обрезать.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для подачи напитков используют:

- *рюмка ликёрная (пони)* (емкость от 15 до 25 см³) – для подачи ликёра. Второе название «пони» она получила вследствие малого объема. При отсутствии коньячной в ней можно подавать коньяк.
- *рюмка коньячная типа “тюльпан”* расширен книзу и сужен кверху, на низкой ножке (емкость 15-30 см³) – для подачи коньяка к кофе. При предварительной сервировке коньячные и ликёрные рюмки на стол не ставят;
- *рюмка водочная* (емкость 50 см³) – для подачи водки и горьких настоек;
- *рюмка мадерная* (емкость 75 см³) (более известна под названием *шерри* или *порто*) – для подачи креплёных и десертных вин: портвейн, мадера, херес, портвейн, шерри, кагор, мускат;

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *рюмка рейнвейная* (емкость 75-100 см³) – для подачи белого столового вина: рислинг, цинандали. Рюмки часто бывают окрашены.
- *рюмка лафитная* (емкость 100-125 см³) – для подачи красного столового вина: мукузани, сапарави, гамзы;
- *бокал для шампанского и игристых вин* (емкость 125-150 см³). Бокалы подразделяются по форме на: *классический* (узкий, вытянутый, цилиндрический) – используют для подачи шампанского на банкетах; *тулип* – бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским); *шампанское блюдо* – бокал в виде вазочки, из него быстрее удаляется углекислый газ; *флюте* – бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *фужер* (емкость 200-280 см³) - для подачи минеральной и фруктовой воды. Можно использовать и для подачи пива;
- *бокал мартини* (емкость от 100 см³ и более) – имеет форму расширенного конуса. Название получил от коктейля Мартини, но в настоящее время используется для подачи других коктейлей.
- *рюмка коктейльная* (емкость от 100 см³ и более) на низкой ножке - используется для отпуска коктейля-аперитива или коктейля, имеющего небольшой объем порции. Такую рюмку в барах называют *кордиал* или *корджел*, что в переводе означает наливка. В отличие от бокала мартини коктейльная рюмка имеет доньшко в форме трапеции.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *бокал для соков и пива* (емкость 250-500см³) – имеет цилиндрическую форму на низкой ножке;
- *рюмка инголя-тор-тюльпан (снифтер, бокал для бренди)* (емкость от 125 до 600 см³) – для подачи коньяка за кофейным столом после еды или в барах;
- *пивные кружки* (емкость 250-2000 см³) – расширены книзу и заужены кверху;
- *чашка для чая* (емкость 200-250 см³) – из огнеупорного стекла;

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *чашка для пунша* (емкость 200-220 см³) – изготавливается из огнеупорного стекла;
- *ваза крющонница* (емкость 2500 см³) – для приготовления и подачи напитка крющона, выпускают в комплекте с бокалами (150-200 см³) и разливательной ложкой на хрустальном подносе;
- *стакан конический или цилиндрический с утолщённым дном* (емкость 250-300 см³) – для подачи кофе-гляссе, сливочных, молочных и фруктово-ягодных коктейлей;

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *стаканы чайные* (емкость 250 см³) для подачи чая, сбитня, глинтвейна, кофе с молоком, какао и др. Используют вместе с подстаканником;
- *стопки конусные* (емкость 100-150 см³) – для подачи соков;
- *стаканы цилиндрические* (емкость 300 см³) – для подачи виски со льдом и содовой водой, для подачи пуншей со льдом;
- *графины с пробками* (емкость 0,25 мл и выше) – для подачи водки, горьких настоек и коньяка;
- *кувшины с крышками* (емкость от 1000 до 2000 см³) – для подачи воды, фирменных безалкогольных напитков, соков, кваса. Имеют вытянутый носик и ручку.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для подачи холодных и горячих закусок используют:

- *салатники из утолщённого стекла* различной формы вместимостью от 1 до 6 порций – для подачи салатов с бесцветной заправкой (уксусом, растительным маслом), консервированных грибов;
- *эскарготница* – блюдо из утолщённого стекла с углублениями для запекания устриц.

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Для подачи десерта, кондитерских изделий используют:

- *креманки* на ножке – для подачи компотов, мороженого и других сладких блюд;
- *вазы для фруктов* ($d = 200, 240, 300$ мм и высотой до 200 мм, вместимость от 1 до 3 кг). Вазы на высокой ножке используют для сервировки фуршетных столов, на низкой ножке типа ладьи, для сервировки обычных банкетных столов и при повседневном обслуживании;
- *вазы для варенья*;
- *вазы* (диаметр – 90 мм) на ножке - для печенья и конфет;

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

- *розетка* ($d = 90-100$ мм) для варенья, мёда, джема;
- *ваза плоская “плато”* ($d = 240-250$ мм) - для подачи тортов, пирожных;
Кроме того, из хрусталя и стекла производят:
- *вазы для цветов;*
- *приборы для специй и приправ;*
- *мерная посуда* из прессованного стекла – применяется в барах, буфетах для отмеривания определённой порции напитка;
- *мерные стаканы* 100 и 200 см³.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

На предприятиях общественного питания металлическая посуда используется *для приготовления и доставки блюд* с производства в зал, а также для *подачи* отдельных блюд на обеденный стол. Она легко нагревается и быстро охлаждается. Это дает возможность подавать потребителю блюда нужной температуры.

Мельхиоровую посуду изготавливают из устойчивого противокоррозийного сплава меди (80 %) и никеля (20 %), нейзильберовую – из сплава меди (61,5 %), никеля (16,5 %) и цинка (22 %).

Изделия, покрытые тонким слоем серебра (0,3-0,5 мм) путем гальванизации, хорошо поддаются художественной обработке. При эксплуатации такой посуды следует избегать резких ударов во избежание ее деформации.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Металлическая посуда применяется на предприятиях питания в широком ассортименте:

- *миски суповые с крышками* (емкость от 1 до 6 порций) – для подачи и сохранения требующейся температуры при подаче горячих заправочных супов (супы из трепангов, супы с креветками). Их изготавливают глубокими, круглыми, с двумя ручками у верхнего края.
- *ваза-супница* (емкость 4-10 порций) – предназначены для отпуска заправочных супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов (воскресных бранчей);
- *баранчики овальной формы* – для приготовления и подачи горячих блюд из отварной рыбы и рыбы в соусе (белуга под красным вином, филе карпа и семги в имбирном соусе);

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *баранчики круглые* – для приготовления и подачи тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, филе из вырезки под соусом мадера, карри из баранины, чахохбили из кур. Из нержавеющей стали выпускаются однопорционные баранчики, из мельхиора – одно-, двух-, трёх-, и четырех и шестипорционные баранчики;
- *блюда овальные* (емкость от 1 до 10 порций, длиной от 230 до 800 мм (банкетные) – используют при индивидуальном и групповом обслуживании, предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подают отдельно (семга гриль с икорным соусом; осетрина, запеченная по-московски; телятина, фаршированная вишней; гусиная печень, обжаренная в коньяке);

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *блюда круглые* (емкость от 6 до 12 порций, $d =$ от 330 мм) – для поддержания в горячем виде и подачи блюд из жареного мяса, птицы, овощей (поросенок фаршированный, гусь с яблоками и др.);
- *пашотницы* – кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в “мешочек”;
- *менажницы* – однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками. Предназначены для подачи основного продукта с гарниром (одна перегородка), со сложным гарниром (две - три перегородки);

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *кокотницы* – маленькие кастрюльки с длинными ручками (90 - 150 см³), служат для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами (жульен из дичи, грибы в сметане);
- *кокильницы* – небольшие металлические раковины на подставке выполненные как единое целое. Предназначены для приготовления и подачи горячих рыбных закусок и продуктов моря (судак, запечённый под молочным соусом). При подаче горячих закусок кокильницы и кокотницы ставят на пирожковую или закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. На ручку кокотницы одевается бумажная папильотка;
- *эскарго* (блюдо для улиток) из нержавеющей стали – имеет круглую форму и углубления для размещения раковин;

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *соусники* из мельхиора и нержавеющей стали – для подачи горячих соусов (одно- и двух порционные);
- *порционные сковороды* (d = 140, 170, 190, 210 мм) неглубокая посуда с двумя ручками. Применяют для приготовления и подачи горячих закусок (солянок, овощей запечённых, почек в сметане, вторых горячих блюд (яичниц, крупеников) горячих порционных блюд (суфле яблочное, каша Гурьевская). Для приготовления сладких блюд часто используют сковороду “кроншель” – с двумя витыми ручками и прямыми бортиками, выполненные из мельхиора;
- *ведёрка для охлаждения шампанского* и других игристых вин – выполнено из мельхиора в виде колец, вместимостью от 3-5 л. Имеет специальную подвижную или неподвижную подставку, высота которой равна высоте стола.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *контейнер для льда* – имеет цилиндрическую форму, крышку и сетку внутри, не достигающую до дна. Выпускается в комплекте со щипцами для льда;
- *ведро для льда* – выпускается также в комплекте со щипцами;
- *турки* (емкость 125, 250 см³) – для приготовления кофе по-восточному;
- *икорницы* из мельхиора (одно-, двух-, четырех порционные) – имеют вставную хрустальную розетку – для подачи икры зернистой. В барах и специализированных рыбных ресторанах используют икорницу в виде раковины с крышкой и лопаткой для икры.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *кофейники* (емкостью 500-1500 см³) – применяют для приготовления и подачи кофе при групповом обслуживании и в номерах гостиниц;
- *сливочки* (емкость 50-200 см³) и *молочки* (емкость 100-250 см³) – для подачи молока и сливок к горячим напиткам при групповом обслуживании;
- *креманки* (емкость 150-200 см³), имеют форму полушария на круглой подставке – для подачи десертных блюд (крем, желе, мусс, мороженое). Используются при обслуживании в летних кафе;

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *решётка для спаржи из мельхиора* - для подачи спаржи, имеет прямоугольную вогнутую форму и 4 ножки, выпускается в комплекте со щипцами;
- *приспособление для подачи ухи рыбацкой или царской* – применяют в специализированных предприятиях общественного питания. Оно состоит из подставки, выполненной из кованой стали, и котелка вместимостью 500 см³, выполненного из нержавеющей стали, с закруглённым дном и ручкой в виде коромысла. Для разогрева ухи в присутствии потребителей под котелок на дно подставки кладётся сухой спирт в виде таблеток;
- *вазы многоярусные* – используют для подачи фруктов на банкете-фуршете.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

- *подносы металлические* – выпускают большого, малого и среднего размеров. Большие подносы (50x40, 50x50 см) предназначены для переноса официантами блюд и посуды. Средние подносы (35x25, 30x30 см) – для подачи блюд на приёмах и банкетах. Малые подносы (20x20см) – для подачи счёта, табачных изделий, спичек. Подносы могут быть круглыми и прямоугольными (с ручками и без ручек);
- *таганчик* из нержавеющей стали – для приготовления и подачи бифштекса по-деревенски и других фирменных блюд (баранина с черносливом и овощами). Имеет приспособление для тлеющих углей, а также сковороду;

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Столовые приборы изготавливают из высококачественной нержавеющей стали, мельхиора, посеребренного сплава (нового серебра) и серебра.

Все столовые приборы делят на **основные и вспомогательные (дополнительные)**. Основные приборы служат для приёма пищи, вспомогательные - для порционирования и раскладывания блюд.

К **основным приборам**, состоящим из нескольких приборов, относят:

- Закусочный прибор;
- Столовый прибор;
- Рыбный прибор;
- Десертный прибор;
- Фруктовый прибор.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Прибор закусочный* состоит из вилки и ножа. Длина ножа – 210 мм, вилки – 180 мм. Подаётся к холодным блюдам и закускам всех видов, а также к некоторым горячим закускам (ветчина жареная, блины и т. д.). Отличается от столового прибора меньшими размерами.
- *Прибор столовый* состоит из вилки ножа и ложки. Длина ножа 250 мм, вилки 210 мм, зубцов у вилки – 60 мм. Используются при сервировке стола при подаче первых и вторых блюд. Ложка и вилка столовые могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Наиболее удобны ножи с частично зубчатым остриём, которым легко резать жареное мясо. Нож с зубчатым лезвием и заостренным концом используют при подаче стейка – *стэйк-нож*.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Прибор рыбный* включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Длина ножа – 202 мм, вилки – 180 мм, зубцов у вилки – 65 мм. Используется прибор для сервировки стола при подаче вторых рыбных блюд.
- *Прибор десертный* состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож немного меньше закусочного (нож – 185 мм, вилка – 150 мм, зубцы у вилки – 60 мм). Вилка часто выпускается с тремя зубцами, один из которых заострён и расширен. Десертный нож и вилку используют при подаче сладких блюд (шарлот яблочный, сладкий пирог и др.), десертную ложку подают к сладким блюдам, таким как пудинг, мусс, ягоды со сливками, фрукты в сиропе. Полный десертный прибор подают к мороженому Сюрприз.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Прибор фруктовый* включает вилку, нож, отличается от десертного меньшими размерами. Нож имеет острое короткое лезвие, напоминающее лезвие перочинного ножа.

Кроме того, к основным приборам относят:

- *Ложку чайную* используют при употреблении чая, кофе с молоком, а также яиц всмятку и в “мешочек”.
- *Ложку кофейную* используют при употреблении кофе чёрного, кофе по-восточному.
- *Ложка для мороженого* имеет плоскую форму в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.
- *Ложка бульонная* – подается при подаче бульона в бульонной чашке, отличается от столовой меньшим размером и закругленной формой.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Вилка кокотная* имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная. Используется при подаче горячих закусок (жульена из птицы и дичи, грибов в сметане и др.)
- *Нож для масла* – отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.
- *Вилка для крабов, омаров* – имеет длинную ручку и два маленьких зубца.
- *Вилка для раков* – имеет короткую ручку и два зубца.
- *Прибор для устриц (нож и вилка)* – нож имеет острое короткое лезвие для разделения створок раковин, у вилки один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Вспомогательные приборы предназначены для нарезки и раскладки блюд. К ним относятся:

- *Нож – вилка для нарезки и раскладки сыра* – имеет серповидную форму с зубцами на конце.
- *Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона* – вилка имеет два острых зубца, а нож зигзагообразное остриё, что ускоряет нарезку лимона.
- *Вилка двухрожковая* – служит для раскладки сельди, а вилка – лопатка – для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин). Вилка имеет 5 зубцов, соединённых перекладиной. Что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает попадание масла при раскладке продукта.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Нож и вилка разделочные* используются для нарезки на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии потребителя. Нож отличается от столового ножа большими размерами и удлиненным лезвием, вилка имеет два удлинённых зубца.
- *Нож и вилка рыбные* – используются для порционирования рыбных блюд, приготовленных в целом виде.
- *Вилка для фондю* – имеет длинную ручку и два острых зубца.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Ложка для салатов* имеет большие размеры, чем столовая. Имеет круглую форму.
- *Ложки разливательные* служат для порционирования первых и некоторых сладких блюд.
- *Ложка для соуса* имеет оттянутый носик для удобства порционирования соусов.
- *Ложка с длинной ручкой* служит для приготовления смешанных напитков, коктейлей, виски с содовой
- *Ложка фигурная* предназначена для порционирования варенья в розетки.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Щипцы кондитерские большие* используют для перекладывания мучных кондитерских изделий, *малые* – для сахара, шоколадного ассорти.
- *Щипцы для колки орехов* имеют плоские гофрированные зубцы.
- *Щипцы для колки кускового сахара* – имеют острые и крепкие лезвия.
- *Щипцы для льда* изготавливают из некоррозийного металла (нержавеющей стали, мельхиора), представляют собой скобу с двумя лопатками.
- *Щипцы для спаржи* используют для перекладывания спаржи в тарелку, выпускают в комплекте с решёткой для спаржи.

4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- *Лопатка икорная* напоминает плоский совок, служит для перекалывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелки.
- *Лопатка паштетная* служит для перекалывания паштетов, сельди рубленой.
- *Лопатка прямоугольная* предназначена для перекалывания мясных и овощных блюд.
- *Лопатка фигурная с прорезями* предназначена для перекалывания рыбных горячих и холодных блюд, заливной рыбы, которая благодаря прорезям в лопатке хорошо удерживается и не соскальзывает.
- *Лопатка фигурная большая* предназначена для перекалывания кондитерских изделий, может быть треугольной формы.

5. ДЕРЕВЯННАЯ И ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

На предприятиях питания, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, широко используют деревянную посуду (хлебницы, соусники, приборы для специй, тарелки, блюда, кружки, бокалы, столовые и разливательные ложки).

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева. Для повышения прочности и влагонепроницаемости ее пропитывают специальным составом и покрывают лаком.

5. ДЕРЕВЯННАЯ И ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

На деревянной посуде подают холодные закуски: канапе, валованы, тарталетки с различными овощными начинками, фаршированные овощи. Можно подавать и горячие блюда из натуральных продуктов, но нарезанные небольшими кусочками (под вилку).

На предприятиях питания, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, хлеб, пирожки к супам, принято подавать на *резных досках*. Доски не покрывают лаками и красками, их украшением является фактура дерева и резьба по краям, выполненная в национальном стиле.

5. ДЕРЕВЯННАЯ И ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

Посуда и приборы из полимерных материалов (мелалита, поликарбоната, полистирола) обладают такими свойствами, как легкость, большая прочность, превышающая прочность стекла, фарфора и фаянса, химическая стойкость и относительно небольшая стоимость. Это обусловило их широкое применение на предприятиях питания, расположенных в зоне отдыха, в кафе-автоматах и т.д.

На этих предприятиях используется следующая посуда из полимеров: тарелки, блюда, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки, столовые приборы.

Для обслуживания приемов по типу фуршет и коктейль в ресторанах применяют пластмассовые шпажки, вилочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок. Для фруктов, входящих в состав коктейлей, служат специальные коктейльные шпажки.

6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

К основным видам белья относятся: скатерти, салфетки, ручники, полотенца.

По виду скатерти делятся на **обычные** и **банкетные**.

Обычные скатерти могут быть разных размеров. Наиболее распространены скатерти шириной 130 см и длиной 150, 160, 230, 280 см для прямоугольных столов; диаметром 130, 150, 160 см – для круглых столов. Существуют скатерти особого кроя для овальных столов.

На один стол заказывают, как правило, 2-3 смены нижних скатертей и от 4 до 10 сменных верхних.

6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Банкетные скатерти выпускают размерами 173x208, 173x250, 173x280 и 173x500 см.

В рестораны поступает также полотно скатертное белое шириной 173 и 140 см с вытканной надписью “Ресторан”. Из этого полотна могут быть сшиты скатерти длиной от 3 до 12 м. Однако, целесообразно иметь несколько банкетных скатертей меньшего размера, чем одну большую. Для ресторанов класса люкс и высшего разряда, столовое бельё выполняется по индивидуальному заказу с эмблемой или названием ресторана.

6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

При накрытии столов для банкетов по типу “фуршет”, а также столов, оборудованных под буфеты и барные стойки, широко применяют “юбки” – ткань, покрывавшую столы от столешницы почти до самого пола.

Фуршетные скатерти («юбки»), как правило, производят с заложёнными и зашитыми складками, с внутренней стороны скатерти пришивается клеящая лента. Ткань «юбки» может иметь цвет и фактуру, отличающиеся от лежащей на поверхности стола скатерти.

Специальные клипсы закрепляются на столешнице. На них надевается «юбка», которая фиксируется липучками, пришитыми к ее поясу.

6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Салфетки изготавливают из той же ткани, из которой сделаны скатерти. Рисунок скатертей и салфеток должен быть одинаковым. Как правило, на предприятиях общественного питания используют салфетки размером 46х46 см и 35х35, 32х32 см. Хлопчатобумажные салфетки размером 50х50 см позволяют сложить разнообразные композиции, украшающие стол.

На полированные столы с гигиеническим покрытием кладут цветные салфетки размером 50х35, 55х55 см (по числу гостей) или салфетки из тонкой мешковины, отделанные тесьмой.

Количество салфеток на одно место в зале составляет от 4 до 10 смен.

6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани размером 25х25 см используют для вытирания пальцев после употребления некоторых блюд, например, цыплят табака, раков и др. Их подают влажным, горячими, сложенными вчетверо на пирожковой тарелке.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 35х85, 40х80 см используют официантом для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды изготавливают размером 100х40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.