

The background of the slide features a pattern of stylized autumn leaves in various shades of brown and orange, creating a warm and seasonal atmosphere. The leaves are scattered across the frame, with some overlapping and others more prominent.

Столовая посуда и приборы

Столовые приборы.

Столо́вый прибор — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия, нержавеющей стали, мельхиора или столового серебра. Приборы из столового серебра и мельхиора применяют при сервировке столов на приёмах, банкетах и торжественных вечерах.

Различают:

основные столовые приборы, с помощью которых едят

вспомогательные — коллективного пользования,



Основные столовые приборы

Закусочный прибор (нож, вилка) —

подают к холодным блюдам и закускам всех видов и

некоторым

горячим закускам (жареной ветчине,

яичницам, блинам и др.).

Длина ножа

примерно равна диаметру закусочной тарелки.



Рыбный прибор (нож, вилка) — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами.



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.



Фруктовый прибор

Ложка с длинной ручкой (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами.

Нож и вилка имеют одинаковую Ручку.



Ложка

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

Палочки для еды

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки,

относятся Китай Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки, относятся Китай, Япония

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки,

относятся Китай, Япония, Корея

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки,

относятся Китай, Япония, Корея и

Вьетнам Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки



Вспомогательные столовые приборы

Нож для масла — имеет широкое, изогнутое полудугой лезвие. Для отрезания и перекалывания сливочного масла, поданного большим куском. Кладут на правый борт пирожковой тарелки.

Нож-вилка — серповидной формы с зубцами на конце, используют для нарезания и раскладывания сыра, подаваемого куском.

Нож-пила — для нарезания лимонов.

Вилочка лимонная — для перекалывания ломтиков лимона. Имеет два острых зубца.

Вилка двухрожковая — для подачи сельди.

Вилка для шпрот имеет широкое основание в виде лопатки и пять зубцов, соединённых на концах перемычкой для исключения деформации рыбы. Предназначена для перекалывания рыбных консервов (шпрот имеет широкое основание в виде лопатки и пять зубцов, соединённых на концах перемычкой для исключения деформации рыбы. Предназначена для перекалывания рыбных консервов (шпрот, сардин).

Прибор для крабов, раков, креветок (нож, вилка) используется при потреблении крабов (нож, вилка) используется при потреблении крабов, раков (нож, вилка) используется при потреблении крабов, раков и креветок. Вилка длинная с двумя зубцами на конце.

Вилка для устриц, мидий и холодных рыбных коктейлей — один из трёх зубцов (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти устриц и мидий от раковин. Длина 15 см, ширина у основания 1,5 см.

Игла для омаров — для употребления омаров.

Вилка кокильная — для горячих закусок из рыбы. Имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десертной.

Ложечка для соли — крохотная (диаметром не более 1 см) ложка для солонки.

Ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик ложки иногда делают в виде трёх зубцов. Используют для перекалывания салата из многопорционной посуды.

Половник

Ложки разливательные (половники) — для разливания супов, сладких блюд и молока, имеют разные размеры.

Щипцы кондитерские большие — для перекалывания мучных кондитерских изделий.

Щипцы кондитерские малые — для перекалывания сахара — для перекалывания сахара, мармелада — для перекалывания сахара, мармелада, шоколадного — для перекалывания сахара, мармелада, шоколадного ассорти, зефира.

Щипцы для колки орехов — две крепкие, соединённые V-образно, рукоятки с зубчатыми углублениями для орехов.

Щипцы для льда представляют собой длинную U-образную скобу с двумя зазубренными лопатками.

Щипцы для спаржи — для перекалывания спаржи с решётки в тарелку. Выпускают в комплекте с решёткой для спаржи.

Ножницы для винограда — для срезания виноградин с кисти.

Лопатка икорная имеет форму, напоминающую плоский совок. Предназначена для перекалывания зернистой или кетовой имеет форму, напоминающую плоский совок. Предназначена для перекалывания зернистой или кетовой икры имеет форму, напоминающую плоский совок. Предназначена для перекалывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелку.

Лопатка прямоугольная — для перекалывания мясных и овощных блюд.

Лопатка фигурная с прорезями — для перекалывания горячих и холодных рыбных блюд, особенно заливной рыбы, которая хорошо удерживается такой лопаткой.

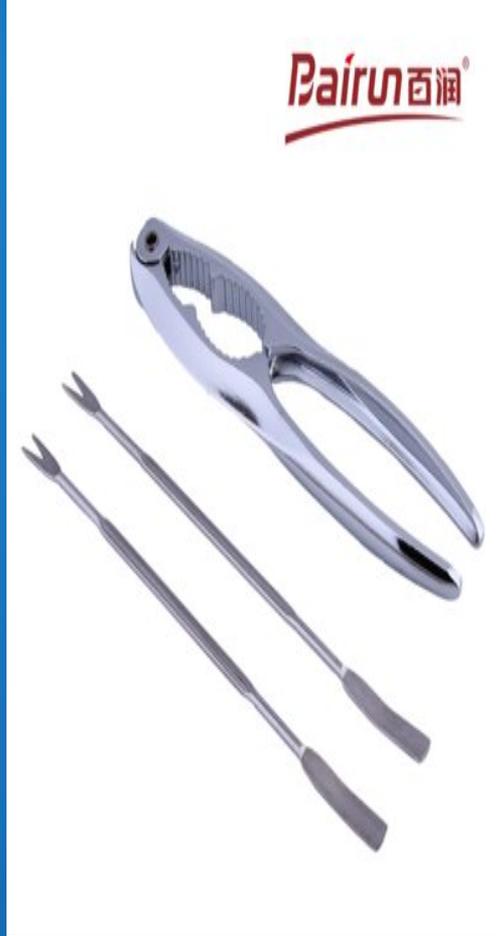
Лопатка фигурная малая — для перекалывания паштета.

Лопатка фигурная большая — для перекалывания кондитерских изделий.



1. Нож для масла
2. Нож-вилка

3. Нож- пила
4. Ложечка лимонная



1. Вилка двухрожковая

2. Вилка для шпрот

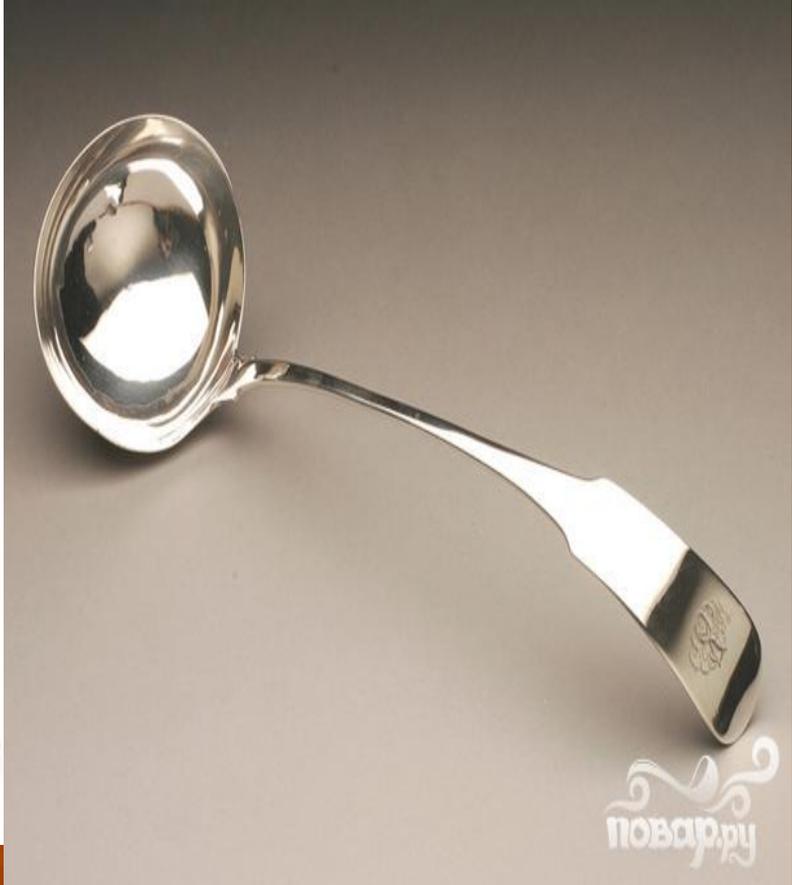
3. Прибор для крабов,
раков, креветок

4. Вилка для устриц, мидий и
холодных рыбных коктейлей



1. Игла для омаров
2. Вилка кокильная
3. Ложечка для соли





1) Ложечка для салатов; 2) ложка разливательная (половник); 3) щипцы кондитерские большие

1. Щипцы для колки орехов
2. Щипцы для спаржи
3. Ножницы для винограда
4. Лопатка икорная

5. Лопатка прямоугольная
6. Лопатка фигурная с прорезями
7. Лопатка фигурная малая
8. Лопатка фигурная большая



711



Столовая посуда.

Посуда – украшение любого стола, будь он праздничным или просто приготовленным для обеда. Безупречность – основное качество, которым должна обладать любая посуда. Она включает в себя как высокое качество, так и оригинальность дизайна. В настоящее время изготавливают большое многообразие посуды, как столовой, так и кухонной, ее делают большую и маленькую, круглую и четырехугольную, пеструю и однотонную. Для производства используют разные материалы: алюминий, сталь, чугун, керамику, фарфор, олово.



Фарфоровая и фаянсовая посуда.

Керамика и стекло — традиционные материалы для изготовления столовой посуды. Фарфоровая и фаянсовая посуда относится к группе керамических изделий. Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.



У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9—13% от первоначального веса). Фаянс не просвечивает даже в тонких слоях. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно издает глухой звук. У фаянсовых изделий по сравнению с фарфоровыми меньшая механическая и термическая стойкость глазури.

В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству, в других ресторанах и кафе — фарфоровая и фаянсовая.



112-120



Стеклянная и хрустальная посуда.

При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из хрустала и стекла.

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда. Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера ресторана. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрустала; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания.



Для торжественных случаев — приемов, банкетов, как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрустала характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями.



Металлическая посуда.

В ресторанах обычно применяется мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый антикоррозийный сплав меди с никелем.

Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогреть и блюда подавать посетителям горячими.



Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Мельхиоровая посуда полируется в специальной машине, с помощью стальных шариков; в случае появления на мельхиоровой посуде желтых полос вместо цельного покрытия серебром ее необходимо отдать в повторное серебрение.

Посуда и приборы из пластмассы.

В последнее время широкое распространение получила посуда из пластмасс. Самыми распространенными полимерными материалами для использования в пищевой промышленности поликарбонат, полиэтилен высокого давления некоторых марок, полистирол и полипропилен некоторых марок.



Все эти материалы легки и прочны, в отличие от стекла, фарфора, фаянса. Пластик имеет большую прочность. Из пластика изготавливаются тарелки, стаканы, стаканчики, подставки для ложек, солонки, солонки для коктейлей, бутербродов, канапе и другие.

