

Столовые приборы

{ Выполнил работу: Иванов Евгений
{ Группы: 2-21

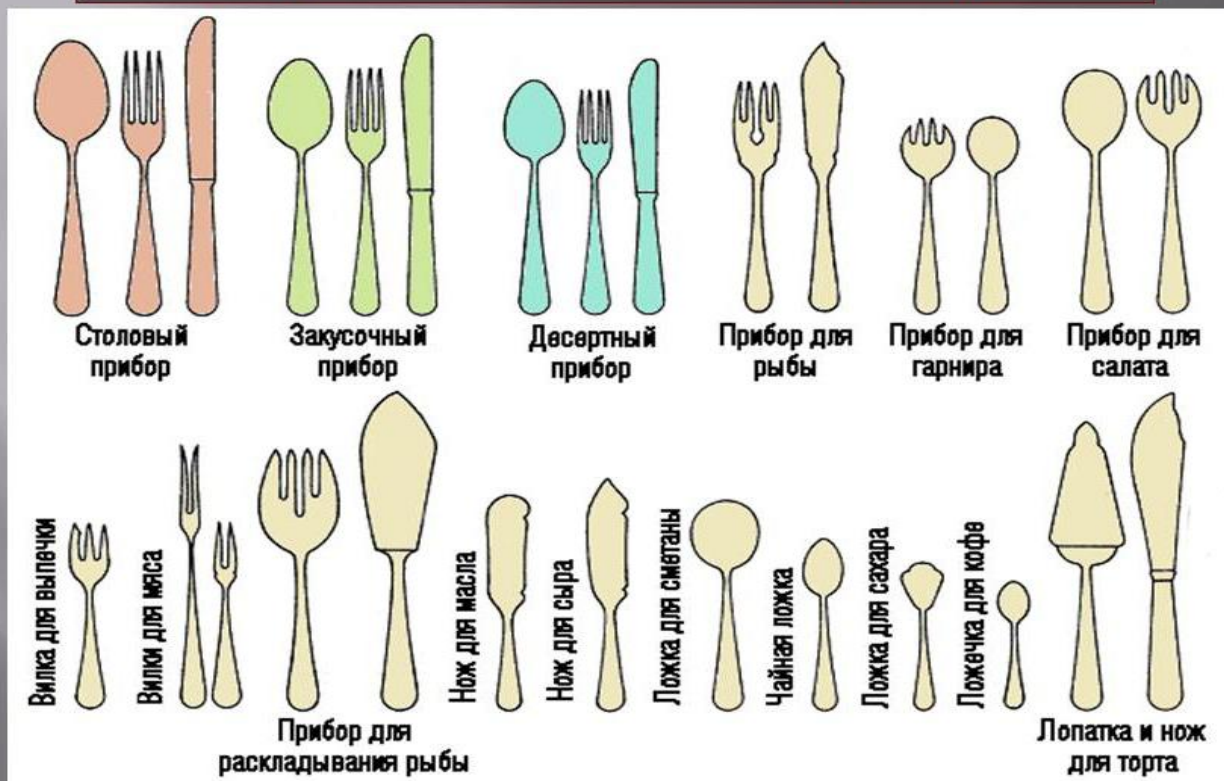
Столовый прибор — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия, нержавеющей стали, мельхиора или столового серебра. Приборы из столового серебра и мельхиора применяют при сервировке столов на приёмах, банкетах и торжественных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



Различают:

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

Современные столовые приборы



Основные столовые приборы

К ним относят:

- **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 переключивания 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, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза, а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части (мороженого, муссов, желе, каш, компов, ягод с молоком или со сливками и др.) Кроме того, ложку подают к супам, отпускаемым в бульонных чашках.

• **Фруктовый прибор**

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

• **Ложка**

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

Ложка мокко используется при потреблении кофе чёрного, кофе повосточному. Ложечка с длинной ручкой — для охлаждённого чая и напитков, подаваемых в больших стаканах.

- Вилка

- Палочки для еды

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. К четырём странам, где преимущественно используют палочки, относятся Китай, Япония, Корея и Вьетнам. Палочки обычно изготавливают из дерева, металла, кости, слоновой кости, а в настоящее время также из пластика.

За пределами Восточной Азии (в странах Европы, Африки, Америки и т. д.) палочки для еды принято подавать к блюдам китайской, японской, корейской и вьетнамской кухни. При этом европейские столовые приборы не убираются (на случай, если кто-то из присутствующих не умеет пользоваться палочками).



Вспомогательные столовые приборы

К ним относят:

- **Нож для масла** — имеет широкое, изогнутое полу дугой 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 двух-рожковая** — 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, сардин).
- **Прибор для крабов, раков, креветок** (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 бóльшим 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, 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 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. Кондитерские лопатки для перекалывания пирожных и торта бывают и четырёхугольной формы.

