

*Департамент освіти і науки України
Хмельницька обласна адміністрація
Грицівське ВПУ №38*



Робочий зошит

***з предмету: «Організація виробництва та обслуговування»
для учнів з професії «Харчові технології»
на тему: Посуд для закладів ресторанного господарства.***

***Підготувала:
викладач спецдисциплін
Шайдевич А.Г.***

2020р.

Зміст

№ п/п	Тема програми: <i>Посуд для закладів ресторанного господарства.</i>	
1	Тема уроку: Класифікація та вимоги до посуду.....	3
2	Тема уроку: Характеристика порцелянового, фаянсового посуду.....	7
3	Тема уроку: Характеристика керамічного посуду.....	20
4	Тема уроку: Характеристика металевого посуду на приборів.....	25
5	Тема уроку: Характеристика скляного і кришталевого посуду.....	37
6	Тема уроку: Характеристика дерев'яного посуду і наборів з поліментних матеріалів, фольги та паперу	49
7	Використана література	60

Тема програми: *Посуд для закладів ресторанного господарства.*

Тема уроку: *Класифікація та вимоги до посуду.*

План уроку

- 1. Порцеляновий посуд.*
- 2. Фаянсовий посуд*
- 3. Керамічний посуд*



4. *Металевий посуд*
5. *Скляний і кришталевий посуд*
6. *Посуд з пластмаси, фольги та паперу*
7. *Дерев'яний посуд*

В закладах ресторанного господарства використовується посуд різних видів: порцеляновий, фаянсовий, керамічний, скляний, кришталевий, металевий, дерев'яний, пластмасовий. Асортимент і кількість його регламентуються відповідно до нормативів виходячи з типу закладу, місткості залів і кількості продукції, що реалізується, режиму роботи та форм обслуговування. Нормативи визначені з урахуванням потреби трьох та трьох з половиною комплектів на місце. Така кількість посуду забезпечує безперебійне і



якісне



обслуговування відвідувачів.

Порцеляновий посуд _____



Фаянсовий посуд _____



Керамічний посуд _____

Металевий посуд використовують для приготування і подачі гарячих закусок, перших і других страв, гарячих солодких страв і напоїв.



Скляний і кришталевий посуд застосовується для подачі алкогольних і безалкогольних напоїв, десерту, фруктів.



Посуд з пластмасс, фольги та паперу застосовується для обслуговування пасажирів морського, повітряного і залізничного транспорту.





Тема уроку: *Характеристика порцелянового, фаянсового посуду*

План уроку

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд.
2. Характеристика та призначення посуду.

Посуд із порцеляни_____



Цей посуд використовується в ресторанах та барах, кафе, спеціалізованих закладах ресторанного господарства певного тематичного спрямування. В закладах ресторанного господарства діють норми оснащення порцелянового та фаянсового посуду. Кількість його визначається множенням норми оснащення, яка виражена в штуках, на кількість місць у залі закладу харчування.

Порцеляновий посуд відрізняється багатством кольорової гами, окремі столові, чайні та кавові сервізи мають ручний розпис.

Посуд із професійної порцеляни здатний витримувати великі навантаження і при цьому не втрачати свою привабливість. Порцеляну для ресторанів виготовляють за особливими технологіями, які забезпечують рівність поверхні, однорідність матеріалу, стійкість до температурних перепадів, адаптацію до мікрохвильових печей та посудомийних машин тощо.



**Фаянсовий
посуд**_____

Сухарниця 	23-30 см		Подавання сухариків
Для подавання холодних страв та закусок			
Тарілка ікорна 	15 см		
Тарілка закусочна 	20 см		Для подавання холодних страв та закусок; використовується як підставна тарілка під однопорційні салатники тощо
Салатник (круглої, овальної, квадратної, трикутної форми) 		120, 240, 360, 480 (1, 2, 4, 6-порційні)	Для подавання салатів, маринадів, кваснини, натуральних овочів тощо
Оселедниця 	25,27, 30 x 15	1-2-порційна	Для рибної гастрономії, риби гарячого та холодного копчення, оселедця з гарніром
Лоток з кришкою (з малими плоскими бортами або без них) 	13,5 x10	1 порція	Для вершкового масла, при індивідуальному обслуговуванні

Блюдо круглеє 	30-см	5-6-порційне; 8-10-порційне	
Блюдо овальнеє 	35 х 20; 40 (50) х 20 см	8-10-порційне; 10-12-порційне	
Блюдо прямокутне 	35 х 20; 40 (50) х 20	8-10-порційне; 10-12-порційне	
Ваза салатна на низькій ніжці 	24см	6 порцій	Для фірмових салатів, овочів натуральних при гуртовому та бенкетному обслуговуванні
Соусники (різної форми) з витягнутим носиком і ручкою 		80, 100, 200, 400; 1-6-порційний	Для холодних соусів чи сметани

			
Хрінниця (з двома ручками і кришкою)  		25-30; 100-200	Для соусу з хрину при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Для подавання гарячих закусок			
Тарілка закусочна	20		Для подавання тартинок
Підставка для яєць 	35-50		
			
Для подавання перших страв			
Чашка бульйонна з блюдцем (циліндричної, конусоподібної чи грушовидної форми)		300, 330, 350, 400	З двома ручками - для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю. З однією ручкою - для подавання супів-пюре, супів-кремів, заправлених супів з дрібно нарізаними продуктами

			
 			
 Тарілка столова глибока	24	500	Для заправлених супів повними порціями
Тарілка столова глибока 	22	300	Для супів напівпорціями
Супниця з кришкою 		4, 6, 8, 10-порційна	Для подавання супів під час обслуговування сімейних обідів, гуртів туристів, учасників нарад, конференцій тощо. Використовується "російський" та "англійський" спосіб подавання страв
Кісе (має національний орнамент) 		900	
Піала (має національний орнамент) 		220	

Для подавання других страв			
 Тарілка столова мілка	24		Для подавання індивідуально оформлених других страв
Блюдо кругле	50		Для гуртового обслуговування і подавання на бенкетах страв із птиці, дичини, овочів "російським" та "французьким" способами
Салатник		120	Як полоскальниця для пальців при подаванні певних видів других страв (курчата-табака)
Для подавання солодких страв, кондитерських виробів та фруктів			
 Тарілка десертна мілка (може мати розпис на дні або бортах у вигляді рослинного, плодово-ягідного орнаменту)	20		Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук у тісті смажених, індивідуально порціонованих фруктів
Тарілка пиріжкова 	17,5		Для кісточок, шкуринок, насіння. Для подавання кондитерських виробів, індивідуально порціонованих
Тарілка десертна глибока (оформлена аналогічно мілкій) 	20	250	Для подавання фруктових супів, ягід з молоком чи вершками
Салатник		120	

			
Ваза "плато" на низькій ніжці 	30-...с м		Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми
Ваза трьох'ярусна 			
Для подавання гарячих напоїв			
Чайник для заварювання чаю 		100, 250, 400, 600	
Чайник для окропу доливний 		1200-160 0	Для окропу при подаванні чаю "парами чайників"

Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю 		900	
Чашка чайна з блюдцем 		200,250	
Піала		100-250	Для зеленого чаю
Блюдце чайне	18,5с м		Під скляні стакани з підстаканниками
Кавник 		100, 400, 600, 800 (1, 4, 6, 8- порційни й)	
Чашки кавові з блюдцями 		75-100	Для подавання кави чорної, кави по-східному, шоколаду
Молочники (закриті) 		25, 50, 100 (1, 2, 4-пор-ційн і); 150-200 (6-10-порц ійні)	
Вершківники (відкриті)		25, 50, 100	

		(1, 2, 4-порційні); 150-200 (6-10-по рційні)	_____
Розетки-блюдця 	85	1-порцій ні	_____
Вазочки без ніжки 	13	300, 330 (6-порці йні)	Для варення, джему, конфітюру, повидла, меду при гуртовому обслуговуванні
Цукерниця 		100, 200, 400	_____
Для подавання спецій			
Сільничка (закрита та відкрита)		40	Для солі "Екстра"
Перечниця		25-30	_____
Гірчичниця 3 кришкою		75-100	Для гірчиці
Набір для спецій (у т.ч. для товченого сала)			Дво-, три-, чотири-, п'ятипредметний. При традиційному та бенкетному обслуговуванні
Акcesуари сервірування			
Ваза для квітів (різної форми і висоти)			Для однієї квітки чи композицій з квітів
Ваза для серветок			

--	--	--	-------------------------------



Поряд зі звичайним посудом у ресторанах використовують столові, чайні, кавові сервізи на 6, 12, 36, 48 та більше персон для спеціального обслуговування. Певна увага приділяється асортименту порцелянового посуду для дітей: тарілки мілка та глибока (напівпорційна), чашка з блюдцем, горнятко з ручкою тощо. Особливостями їх є невеликі розміри, підвищена міцність, яскравий колір та оригінальні форми й оздоблення.

У закладах ресторанного господарства класів "люкс", "вищий", "перший" посуд використовується з монограмою, емблемою, аббревіатурою закладу.



Посуд для етнічних ресторанів, з національною кухнею оформляють національним орнаментом. Для китайських, японських ресторанів використовують національний або європейський посуд, виконаний у стилізованих серіях, для рибних - серії посуду з морськими мотивами. На початку третього тисячоліття у моду ввійшов змішаний дизайн, або "мікс-серії", спеціальний дизайн. Дизайнери експериментують як з кольором, так і формою блюд.



Серія посуду для "шведського столу" "FUNction" відрізняється оригінальністю форм та яскравістю барв. У ній представлені надзвичайно великі за розміром миски та хвилеподібні блюда для подавання страв.

Європейські серії посуду насамперед відрізняються розмірами і формами складових частин сервізів: пропонуються тарілки овальної, прямокутної, шестикутної, квадратної, трикутної форм, з гладкими та фестончастими краями, дворівневі, з відділенням для основного продукту та гарніру чи соусу.

Напишіть призначення посуду

A collection of 19 numbered items from a dinnerware set, arranged on a white background. The items include:

- 1. Small square plate
- 2. Small square plate
- 3. Large oval plate
- 4. Large oval plate
- 5. Small round plate
- 6. Small round plate
- 7. Large round plate
- 8. Large round plate
- 9. Large round plate
- 10. Small cup
- 11. Small cup
- 12. Small cup
- 13. Small cup
- 14. Small cup
- 15. Small cup
- 16. Small cup
- 17. Small cup
- 18. Small cup
- 19. Small cup

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

План уроку

1. Використання керамічного посуду.
2. Асортимент керамічного посуду.
3. Характеристика та призначення керамічного посуду.



Керамічний посуд використовують _____

Основною сировиною для керамічного посуду, як для порцелянового та фаянсового, слугує глина. Різновидами керамічного посуду є гончарні та майолікові вироби.

Гончарний посуд має природні кольори - від світло-жовтого до темно-коричневого. Він не розфарбовується, всередині вкритий поливою.

Майолікові вироби розписують ззовні орнаментом та покривають поливою. Розфарбовування має геометричний та рослинно-квітковий



орнамент.Український керамічний посуд характеризується високим ступенем універсального застосування, що вплинуло на його широке використання у сфері ресторанного бізнесу. Характеристика та призначення вітчизняного керамічного посуду, який використовується в закладах ресторанного господарства і має певне функціональне та декоративне призначення

Характеристика та призначення керамічного посуду

Керамічний посуд використовують для подавання національних страв (українських, японських, тайських тощо) та напоїв у спеціалізованих і стилізованих закладах ресторанного господарства.

Найменування посуду	Місткість,см3, порції	Призначення
Салатники (круглі з низькими та високими бортами) 	120 (1-порційні) 240, 360, 480 (2-6-порційні)	Для подавання індивідуально порційних холодних страв і закусок з риби, м'яса, птиці, салатів, овочів натуральних, квашених. Для подавання гарячих закусок з різних видів сировини
Тарілка 	120 (1-порційна) 240 (1-2-порційна)	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів при індивідуальному і гуртовому обслуговуванні. Для подавання холодних страв та закусок, солодких страв
Полумисок 	300-500	Для подавання перших, других та солодких страв. Використовується також як багатопорційний посуд для подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів і фруктів
Миска	1000 500-1000	Для подавання при гуртовому обслуговуванні холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів і фруктів

		
Макітра з кришкою та без кришки 	2500 500-1000	Для подавання при гуртовому обслуговуванні перших та других страв, борошняних кулінарних виробів
Горщики (великі) 	500-1000	Для приготування та подавання при гуртовому обслуговуванні перших і других страв, борошняних кулінарних виробів
Горилі (середньої величини) з кришками та без них 	500-700 350-400	Для приготування і подавання індивідуально оформлених перших та других тушкованих, запечених, борошняних кулінарних виробів і страв
Горні 	200-250	Для гарячих та холодних напоїв
Горнятка 	150-200 100-150	Для гарячих та холодних напоїв, для приготування і подавання гарячих закусок
Горщики з двома боковими ручками та кришкою	250-500	Для приготування та подавання перших страв і тушкованих чи запечених

		других страв, борошняних кулінарних виробів
Кухоль Глечик 	500-1500 1000-1500	
Чайник для заварювання чаю 	500-1000	Для подавання чаю при гуртовому обслуговуванні
Чашка чайна з блюдцем 	150-250	
Кавник 	600-800	Для подавання кави при гуртовому обслуговуванні
Чашка кавова з блюдцем 	100	Для кави чорної
Сільничка відкрита та з кришкою Перечниця з кришкою	80-100 80-100	

		
Хрінниця з кришкою	80-150	Для соусу з хріну
Куманці на ніжках та без них, з полою серединою та суцільні 	1000-2000	Для подавання різних видів наливки, настоянок та інших фірмових алкогольних виробів і оформлення інтер'єру залу
Келихи з різною висотою ніжки	100, 150, 250	Для води, вина, наливки, настоянок
Вази для фруктів без ніжки		Для подавання фруктів при гуртовому обслуговуванні
Декоративні вази настільні, напідложні, для квітів; декоративні настінні тарілки, свічники тощо 		

Тема уроку: Характеристика металевого посуду та приборів.

План уроку

1. Характеристика мельхіору та нейзильберу.
2. Характеристика посуду з нержавіючої сталі.
3. Характеристика посуду з алюмінію.
4. Столові прибори характеристика та призначення.



Посуд із мельхіору та нейзильберу_____

ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ГОРЯЧИХ СОУСОВ



Посуд з нержавіючої сталі



Посуд з алюмінію



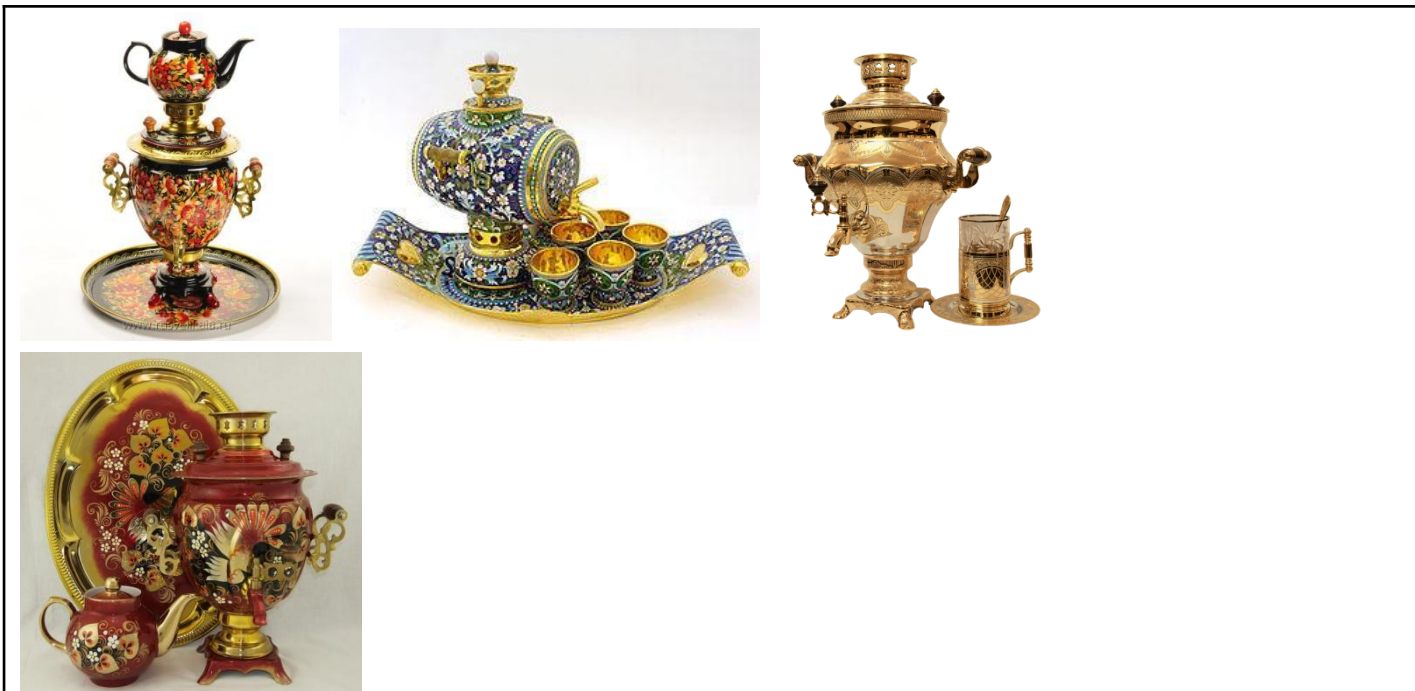
Характеристика та призначення металевого посуду

Найменування посуду	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Ікорниця під кришталеву розетку 	1-4-порційні	
		
Кокотниця (іноді буває з невеликою мисочкою для підставки)	90, 100, 125, 150	Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів з соусами

		
Кокільниця (на високій широкій ніжці та без неї) 	70-90 гр.	
Порційна сковорідка з двома ручками і закругленими бортами 	1 порція	Для приготування гарячих закусок і других порційних страв з яєць, крупи, риби, овочів тощо
Кроншель (порційна сковорідка з двома витими ручками і прямими бортиками) 	1, 2, 4-порційна	Для приготування і подавання порційних гарячих закусок (сосисок, тефтелів у томатному соусі, нирок у мадері), других гарячих страв, гарнірів (гарячої відвареної картоплі до оселедця натурального), а також порційних гарячих солодких страв
Засіб для подавання юшки рибної (двопредметний - казанок з підставкою) 	500	Для подавання юшки рибної в спеціалізованих і стилізованих підприємствах

Миски супові з кришками (глибокі, круглі з двома ручками) 	1-6-порційні	Для подавання гарячих та холодних супів при гуртовому обслуговуванні, а також при спеціальних формах обслуговування
Пашотниця 	1-6-порційні	Каструлька, в якій подаються гарячі чищені яйця, зварені в "мішечок", як гарнір до бульйону
Баранчики з кришкою круглі, овальні	1-6-порційні	Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв з припущеної риби Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв з м'яса, птиці, овочів, млинців
Блюда овальні	280-140 (1-порційні), 650-350 (10-порційні)	Для других гарячих страв, до яких соус подається окремо, при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Блюда круглі	6-12 порційні	Для подавання на бенкетах других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів
Менажниці круглі з однією перегородкою	1-порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без нього) з одним гарніром
Менажниці круглі з двома перегородками	1-порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без нього) зі складним гарніром
Менажниці прямокутні з однією перегородкою	1-порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без нього) з одним гарніром
Соусники (з носиком та ручкою)	1-2-порційні	Для подавання гарячих соусів

Таганчик	1-порційний	Подавання біфштексу по-селянськи, фірмових страв
Креманка на підставці	150-200	Подавання морозива
Турка	150-250	Для приготування і подавання кави по-східному при індивідуальному обслуговуванні
Кавники 	500-1500 (5-15-порційні)	
Молочники	200-500	Подавання молока до гарячих напоїв при гуртовому обслуговуванні
Вершківники	50-200	Подавання вершків до гарячих напоїв при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Відерце для льоду з кришкою та щипцями		Для подавання льоду до холодних перших страв, напоїв
Відерце для охолодження шампанського та ігристих вин з двома ручками	3-5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського та ігристих вин
Вазитрьох'ярусні		Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах
Таці великі прямокутні, круглі		Для транспортування страв та посуду
Таці середні прямокутні		Використовуються при обслуговуванні прийомів та бенкетів
Таці малі прямокутні		Для подавання рахунків
Самовар з підставкою 		Для приготування гарячого напою, сервірування чайного столу, як елемент дизайну стилізованого та спеціалізованого закладу ресторанного господарства



Решітка для спаржі зі щипцями Решітка для спаржі Для подачі відварної спаржі. З мотузки та нержавіючої сталі, має привабливу унікальну форму на чотирьох ніжках у комплекті з підставкою і щипцями. 		Для подавання спаржі при гуртовому обслуговуванні
Кільця для серветок 	Персональні	Для декоративного оформлення серветок



Характеристика основних столових наборів

Назва	Характеристика	Призначення
Столовий	Виделка з чотирма ріжками, ніж, ложка	

		
Рибний 	Виделка з чотирма товстими ріжками, ніж з коротким та широким лезом у вигляді лопатки	
Закусочний 	Виделка та ніж менших за столовий набір розмірів	
Десертний 	Виделка з трьома зубцями, один загострений та розширений. Ніж менший за закусочний. Ложка менша за столову	
Фруктовий 	Виделка та ніж мають менші за десертні розміри	
Чайна ложка 	Менша за десертну	

Кавова ложка 	Менша, ніж чайна, за розміром	
Ложка для морозива 	Має плоску форму у вигляді лопатки із загнутими краями	
Ложка бульйонна	За розміром трохи менша за столову	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці з блюдцем
Виделка кокотна	Має три зубці коротших та ширших, ніж десертна, менша за розміром	Для сервірування та подавання гарячих закусок (жюльєну з птиці, дичини, печериць у сметанному соусі тощо)

Характеристика допоміжних наборів

Назва	Характеристика	Призначення
Лопатка ікорна 	У вигляді плоского совка	Для розкладання зернистої ікри осетрових та лососевих риб
Лопатка рибна 	Має продовгувату та різьблену форму	Для розкладання заливних та інших страв з риби та рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв
Виделка для оселедця	Має два різки	Для розкладання оселедця
Виделка-лопатка	Має п'ять зубців, які з'єднані перекладинкою	Для розкладання рибних консервів у

		маслі (шпроти, сайра, сардини тощо)
Набір для розподілу раків, крабів, омарів 	Складається з двох однакових маленьких виделок, які з'єднані між собою перпендикулярно і мають одну спільну ручку	Для розподілу ракоподібних
Виделка для устриць 	Має три зубці, один з яких виконаний у вигляді леза консервного ножа	Для відкривання раковин устриць
Лопатка паштетна	Має обрізний край	Для розкладання оселедця січеного, паштетів
Ложка для салатів 	Більших розмірів, ніж столова. Має на кінці три потовщених зубці	Для розкладання салатів
Ніж-виделка для твердих сортів сиру 	Має серпоподібну форму та зубці на кінці леза	Для нарізання та розкладання сиру, поданого великим куском
Ніж та виделка для лимона	Виделка має два гострих зубці, ніж - зигзагоподібне лезо	Для нарізання та розкладання лимона
Ложки для порціонування	Розрізняються за розмірами, які залежать від виходу та виду страв	Для порціонування перших та солодких страв (киселів, компотів тощо)

Ложка для соусів	Має відігнутий носик для зручності порціонування	Для порціонування соусів
Ложки для приготування змішаних напоїв	3 довгими ручками	Для приготування змішаних напоїв, коктейлів, віскі 3 содовою водою
Ложка фігурна 	Може мати виту ручку	Слугує для порціонування варення в розетки
Ніж та виделка розподільні	Відрізняються великими розмірами. Виделка має два подовжених зубці	Для нарізання ростбіфу у присутності замовника при застосуванні англійського способу подавання страв
Лопатка кондитерська	Має декоративну форму	Використовується для розкладання тістечок, тортів
Щипці кондитерські: великі, малі	Стандартної форми	Призначені для розкладання печених виробів. Для розкладання цукру-рафінаду (кусового), шоколадного асорті
Щипці для розколювання волоських горіхів	Міцні плоскі, гофровані зубці із заглибленням для горіхів	Для розколювання волоських горіхів
Щипці для розколювання кускового цукру	Мають гострі та міцні леза	Для розколювання кускового цукру
Щипці для харчового льоду	Виготовляють з некорозійного металу	Використовують для розкладання льоду
Спеціальні ножиці	3 короткими закругленими кінцями	Для розрізання грона винограду на супліддя
Свічники	На 1, 3 і більше свічок	Для освітлення столика та декоративного оформлення залу

Домашня робота

Напишіть призначення приборів

Виделка для лимона		
Вилка разделочная		
Нож для масла		
Нож для мягкого сыра		
Спорк		
Щипцы для лобстера		

Набір для сира		
-----------------------	---	---



Тема уроку: Характеристика скляного і кришталевого посуду.

План уроку

1. Характеристика скляного посуду.
2. Характеристика кришталевого посуду.

3. Призначення посуду.

Для сервірування столів у ресторанах, барах використовують кришталевий та скляний посуд різних видів. Скляний посуд може бути прозорим та кольоровим, з малюнком та без нього, з огранкою.

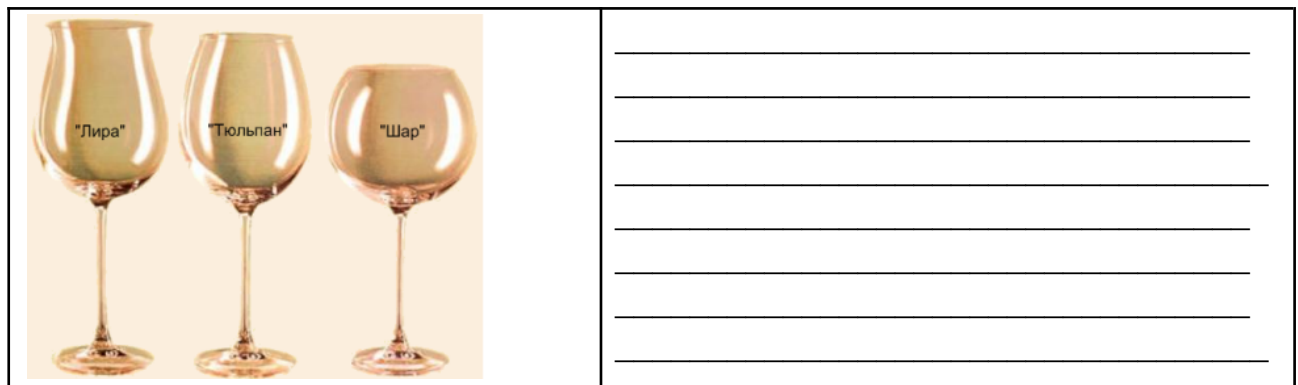
У закладах ресторанного господарства використовують скло, прозорий та кольоровий кришталі, з огранкою і без неї, богемське скло, молочне скло, емаль.

Кришталевий посуд найчастіше використовують в закладах ресторанного господарства класів "люкс" та "вищий", а також для обслуговування прийомів, бенкетів, спеціальних заходів тощо. Використовують різноманітні види



оброблення кришталю: гравіровка, огранка, різьблення, діамантова грань. У повсякденному обслуговуванні споживачів у ресторанах та барах першого класу, кафе, спеціалізованих закладах швидкого обслуговування здебільшого

використовують термостійкий скляний посуд, який може бути з огранкою, кольоровим, виробленим із пресованого скла.



Скляний посуд може бути багатофункціональним та призначеним для використання за певних умов. Для закладів харчування вибирають скляний посуд за місткістю, формою, кольором з урахуванням виду напою чи страви та умов їх подавання в певному типі закладу ресторанного господарства .

Місткість бокалів, чарок знаходиться в обернено пропорційній залежності від міцності напою.



ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПРИЗНАЧЕННЯ БАГАТОПОРЦІЙНОГО СКЛЯНОГО (КРИШТАЛЕВОГО) ПОСУДУ

Найменування	Фото	Призначення
Графини різної конфігурації з вузьким горлом та притертою пробкою		
Глечики різної конфігурації з носиком, кришкою та ручкою		
Крюшонниці з черпаком, бокалами та кришталевою тацею		
Вази чашоподібні на високій ніжці		
Вази з круглою або овальною чашею на ніжці (високій чи низькій) та без ніжки		
Вази-плато (з плоскою поверхнею)		

Вазидля квітів високі, циліндричні, конусоподібні та іншої форми, низькі настільні		
Салатники з потовщеного скла круглої та овальної форми		
Наборидля спецій та приправ		
Флакони різної форми з широким дном та скляною пробкою		
Мірний посуд з пресованого скла: мірний стакан циліндричної форми;		



Різновиди скляного посуду

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПРИЗНАЧЕННЯ КЛАСИЧНОГО ІНДИВІДУАЛЬНОГО СКЛЯНОГО (КРИШТАЛЕВОГО) ПОСУД

Найменування	Місткість, см ³	Призначення
Чарка лікерна на високій ніжці (може бути кольоровою) 	25	Для лікерів 
Чарка коньячна (форми бочечки чи тюльпана) 	30	Для подавання коньяку до кави
Чарка горілчана 	50	Для горілки, настоянок, наливок
Стопка 	50	Для горілки, настоянок, наливок

Чарка мадерна 	75	Для міцних та десертних вин
Чарка рейнвейна (кобальтового чи жовтуватого-зеленуватого кольору), має видовжену форму 	100	Для білих сухих та напівсухих столових вин
Чарка лафітна 	125	Для червоних столових вин
Бокал конічної, подовженої, циліндричної, грушо- чи тюльпаноподібної або креманчастої форми 	125-150	Для шампанського та коктейлів з шампанським; ігристих та газованих вин
Фужери	200-240	Для безалкогольних напоїв (фруктових і мінеральних вод) та пива, які відпускаються в пляшках
Бокали циліндричної форми на низькій ніжці	250-400	Для подавання пива в спеціалізованих барах та ресторанах

		
Креманки	О 90	Для подавання свіжих ягід, фруктів у сиропі, фруктових салатів та драглистих солодких страв
Стакани конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном 	250-300	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе
Стакани конічні з потовщеним дном	200	Для подавання лимонаду, мінеральної та содової води, віскі з льодом
Стакани конічні	125	Для соків
Стакани чайні 	250	Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв. Використовуються разом з підстанниками для чаю
Стакани із пресованого скла 	200-250	Для подавання гарячих напоїв (чаю, кави з молоком, какао) та холодних напоїв у кафе, їдальнях, спеціалізованих закладах
		

Блюдця-розетки 	О 90-100	Для індивідуального подавання варення, меду, джему, конфітюру тощо
Свічники 	На 1 та більше свічок	Для використання за призначенням та оформлення інтер'єру закладу ресторанного господарства
		

Посуд для коктейлів



Хайбол призначений для хол
одних, освіжаючих
напоїв, які завдяки
великому обсягу
можна пити довго.



Олд-фешен, рокс глас, віскі глас -

для подачі алкогольних
напоїв з льодом.

Для подачі віскі як у
чистому вигляді, так і з
льодом, а також
коктейлів невеликого з обсягу
"Олдфешен" та ін



Бокал для коктейлю

призначений для коктейлів з
скраво вираженим
смаком, а також для
міцних напоїв.



Айріш-кава -

назву келих отримав від
всесвітньо відомого коктейл
ю "Айріш-Кава". Застосовуєт
ься для подачі гарячих напоїв
та коктейлів.

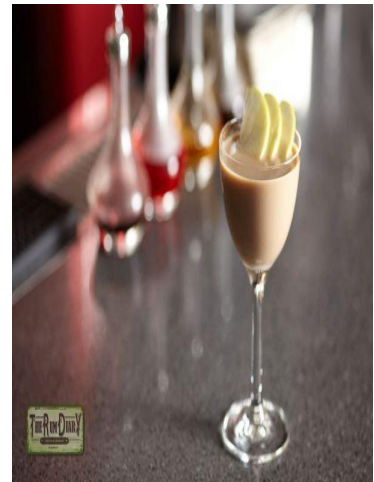


Маргарита - свою
назву отримала від
коктейлю Маргарита. Через с
воєрідної
форми часто застосовується
для подачі Фроузен-дрінків і за
морожених напоїв.



**Лікерна чарка, кордіан,
поні -**

застосовується для подачі
лікерів в чистому вигляді. Сво
ю назву "поні"
отримав внаслідок
свого невеликого обсягу.



Бокал для коньяка



Шот, джіггер, стопка -
призначена для подачі міцних
алкогольних напоїв
у чистому вигляді.



Харікейна -

застосовується для подачі екзотичних коктейлів.



Тема уроку: Характеристика дерев'яного посуду і наборів з поліментих матеріалів, фольги та паперу.

План уроку

1. Дерев'яний посуд
2. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу.



Дерев'яний посуд найчастіше використовується в стилізованих під старовину підприємствах ресторанного господарства. Його виготовляють з твердих порід дерева (груша, липа). Для підвищення міцності та вологонепроникності дерево просочують спеціальною рідиною і покривають лаком. Якщо лак термостійкий, то в дерев'яному посуді можна подавати гарячі

страви. Для його оздоблення також застосовують різьблення. Використовують і плетений посуд із соломки, лози, бамбука тощо. Дуже поширені вироби із каучукового бразильського дерева виробництва заводу "Studio Nova" (Таїланд), завдяки широкій шкалі форм та розмірів різних типів мисок, салатників, таць, настільних наборів для спецій, різних ємностей, виготовлених також із деревини у комбінації зі склом. Ці вироби являють собою найкраще поєднання практичних та естетичних вимог, що висуваються до сучасного ресторанного посуду та аксесуарів.

Посуд може бути світлих, темних природних кольорів, кольоровим (зеленим, червоним), з декором тощо.

Характеристика та призначення дерев'яного посуду

Найменування	Призначення та характеристика
Хлібниці, тарілки, таці 	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів
Дошки квадратні, прямокутні 	Для подавання канале, волованів, тарталеток тощо
Фігурні, овальні таці з головою корови, свині, риби	Для подавання холодних страв та закусок з м'яса і м'ясної

	гастрономії, птиці, риби і рибної гастрономії
Таці зі скляними випуклими кришками 	Для подавання асортименту сирів
Прямокутні таці 	Для подавання канале, волованів, тарталеток, овочів фаршированих
Таці різної форми, з бортами та без них 	Для подавання страв, для утилітарного призначення
Соусники 	Для холодних соусів
Набори для спецій з тацею та ложечками (лопатками)	Для солі, перцю, гірчиці

	
Тарілки, блюда 	Для борошняних кондитерських виробів, фруктів
Келихи 	Для напоїв власного виробництва
Бокали 	Для алкогольних та прохолодних напоїв власного виробництва
Стові ложки	Для перших страв (національних супів), для розкладання вареників, галушок
Ложки для порціонування	Для порціонування національних супів, печені по-домашньому в горщиках
Столва ложка та виделка для порціонування	Для порціонування других страв

Зубочистки в індивідуальній упаковці, ароматизовані	Для використання за призначенням
Шпажки дерев'яні з папільйотками	Виробляються чотирьох видів. Використовуються як набори при подаванні страв на бенкетах групи "фуршет" тощо
Палички для страв китайської кухні 	Для використання в етнічних ресторанах. Можуть бути в паперових, пластикових упаковках по 2 штуки, також з'єднаними в місці ручок
Підставки під паперові серветки	Для використання за призначенням
Свічники різних форм і розмірів	Для використання за призначенням
Підставки-таці, плетені з лози, прямокутні	Підставки довжиною 30-50 см використовуються під головки твердого сиру при викладанні на "шведській лінії", а також як елемент декору
Хлібниці овальні 	Мають розмір 20 x 13 x 9 см і використовуються для подавання хлібобулочних виробів при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Хлібниці круглі з бамбука 	Мають Ø 15-20 см і використовуються при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
	Довжина 25-30 см. Для подавання тостів при гуртовому обслуговуванні
Плетені вази з подовженими бортами	Довжиною 15, 20, 24 см. Для подавання хліба та хлібобулочних

	виробів при індивідуальному і гуртовому обслуговуванні
Кошики плоскі з хвилястими бортами і високою ручкою	Мають розміри 36 x 29 x 10 см. Для подавання фруктів, кондитерських та хлібобулочних виробів, головок твердого сиру при сервіруванні відповідних столів на бенкетах групи "фуршет"
Кошики з високими бортами з ручкою 	Мають розміри 0 13 см, висота 5 см та 0 18 см, висота 10 см. Для подавання фруктів
Кошики з двома ручками, плоским дном і одним бортом	Мають розміри 49 x 47 x 22 см. Для подавання фруктів, твердих головок сиру на бенкетах групи "фуршет", при оформленні вітрини або дизайну залу тощо
Кошик прямокутний з чотирма відділеннями	Має розмір 50 x 28 см. Для різних сортів хліба при гуртовому обслуговуванні
Підставка під пляшки з колекційним вином 	Має різні види. З двома ручками і кільцем для притримування горла пляшки при наливанні вина, з однією ручкою позаду кошика. У вигляді полички з двома вертикальними ручками
Плетені форми-підставки під певні пляшки з напоями 	Мають утилітарне призначення та використовуються в ролі дизайну

Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу



Посуд та набори із полімерних матеріалів мають такі важливі властивості:

[illegible]

Сфера використання посуду та наборів із полімерних матеріалів надзвичайно широка:

- заклади швидкого обслуговування (мережа "МакДональдз", "Швидко", "Містер Снек" тощо);
- бари першого класу, кафе, закусочні певної спеціалізації; буфети стаціонарні та пересувні; заклади харчування, що працюють у місцях масового відпочинку населення стаціонарно, сезонно або спорадично (тобто виїзні буфети тощо);
- заклади харчування, що пропонують послуги з організації споживання продукції і обслуговування та організовують харчування й обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад за місцем їх проведення; організовують харчування і обслуговування культурно-масових заходів у зонах

відпочинку; доставляють певні види кулінарної продукції та кондитерських виробів на робочі місця і додому споживачам; доставляють кулінарну продукцію і кондитерські вироби на замовлення та обслуговують пасажирів на шляху слідування пасажирського транспорту (в купе потягу, каюті пароплава, салоні літака); пропонують послуги: з реалізації кулінарної продукції; туристам для самостійного приготування кулінарної продукції;

- заклади харчування, які здійснюють кейтерингове обслуговування;
- дрібно-роздрібна мережа, що входить до складу стаціонарних закладів харчування, а також та, що функціонує самостійно;
- заклади харчування, в яких використовують автомати.

Посуд і набори із полімерних матеріалів також можуть використовуватися при різних формах обслуговування, наприклад, при організації "шведського столу" чи "шведської лінії" в ресторанах, кафе готельних комплексів. Він вигідний тим, що економить площу столу. Інколи виправдане використання певного виду одноразового посуду і наборів на презентаціях, бенкетах, у тому числі з нагоди відкриття чи закінчення виставок, ярмарок, фестивалів тощо.



Асортимент посуду з полімерних матеріалів



шпатель для канапе в асортименті;

стакани для закусок і десертів в асортименті;





Номенклатура видів цього посуду здебільшого представлена блюдами овальної форми восьмигранними, з фігурними бортами, прямокутними, з

кришками прозорої пластмаси, лотками прямокутними, кокільницями, касалетками з кришками, які використовуються при подаванні в салоні літака других гарячих страв, менажницями на два чи три відділення, попільничками тощо.



Паперовий посуд використовується в закладах ресторанного господарства типу "фаст-фуд", тобто швидкого обслуговування, а також у барах, буфетах, кафе-автоматах тощо. Він призначений для подавання холодних страв та закусок, борошняних кондитерських та кулінарних виробів, холодних напоїв, фруктів. Якщо паперові вироби просочені рідиною певного складу, то використовуються для відпускання гарячих прозорих супів, гарячих напоїв (чаю, кави, какао та напоїв з них). Цей посуд використовується також в салоні літака при подаванні гарячих супів, напоїв.

Асортимент паперового посуду не дуже різноманітний: _____



Використана література

- 1.Пятницька Н. ООрганізація обслуговування у закладах ресторанного господарства
2. В. В.Архипов, В.А. РусавськаОрганізація обслуговування у закладах ресторанного господарства
- 3.Цирульникова В.В. Ресторанна справа.
4. Інтернет ресурс.

