

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Характеристика столовой посуды и приборов.

Цели занятия:

- дидактическая - изучить характеристику столовой посуды и приборов.;
оборудование производственных и банкетных помещений.
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой
деятельности.
- воспитание высокой творческой активности и сознательного
отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 1.2 Характеристика столовой посуды и приборов.

1. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды.
2. Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. - 544 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Уч. пос. Ростов на Дону «Феникс», 2004. – 416 с.
3. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Уч. пос. Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ. 2007 – 105 с.

Виды столовой посуды и приборов

Важным условием успешной работы предприятий общественного питания является наличие достаточного количества столовых посуды, приборов и белья, содержащихся в необходимом ассортименте и безукоризненном

порядке. На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, повышенной прочностью, поэтому она применяется преимущественно в ресторанах и кафе. В ресторанах классов люкс и высший используется преимущественно фирменная посуда из тонкого фарфора, изготовленная на заводах по специальному заказу. Она имеет знак обслуживания — логотип ресторана.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачна, с более толстыми стенками и пористая на изломе. Применяется фаянсовая посуда в основном в столовых и закусочных.

Керамическая посуда — это посуда из глины, различают майоликовую и гончарную. Майоликовые изделия покрывают внутри и снаружи глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях общественного питания.

Стеклянная посуда бывает из простого, хрустального и непрозрачного стекла.

Стеклянная посуда широко используется в ресторанах, барах и кафе (стаканы для коктейлей, фужеры для воды, бокалы для шампанского, бокалы с ручкой для горячих смешанных напитков и др.). Стеклянная посуда для ресторанов должна иметь утолщенный верхний край, ножка должна быть устойчивой.

Хрустальная посуда используется только в ресторанах люкс и высшего класса. Она прекрасно сочетается с чисто-белым фарфором, что придает изысканность сервировке стола.

Посуда из **непрозрачного стекла** отличается легкостью, ударопрочностью (в 6 раз прочнее фарфоровой), термостойкостью (ее можно использовать в микроволновой печи). По цветовой гамме она очень разнообразна (от непрозрачной насыщенно-черной до совсем светлой) и подразделяется на три вида: аркопал, аркорок и люминарк. Непрозрачная светлая посуда (аркопал) прекрасно имитирует дорогую фарфоровую посуду и используется в ресторанах и барах первого класса. Прозрачная посуда из аркорока значительно дешевле посуды из аркопала. Из люминарка (прозрачное стекло) изготавливают фужеры, бокалы, рюмки, кувшины повышенной прочности. К недостаткам посуды из люминарка для напитков следует отнести то, что она в отличие от хрустальной «не звучит» при ударе о край бокала.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, некоторых сладких блюд.

При массовом обслуживании для одноразового использования могут применяться столовая **посуда и приборы из пластмассы**, стоимость которых, как правило, включается в стоимость блюд.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора и

нержавеющей стали. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. В ресторанах и кафе используют более широкий ассортимент столовой посуды и приборов, чем в столовых и закусочных.

Посуда, стекло, столовые приборы должны не только сочетаться между собой, но и соответствовать концепции предприятия общественного питания, его ценовой политике.

Для предприятий, предлагающих блюда национальной кухни, отдельные виды посуды и столовых приборов (ручки ножей, вилок, ложки) изготавливают из дерева.

Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

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

Посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям санитарных правил. Следует также иметь в виду, что посуда из некоторых материалов может взрываться в посудомоечных машинах или разбиваться на очень мелкие острые кусочки. Современные технологии изготовления фарфора и стекла для использования на предприятиях общественного питания позволяют достигать их большей прочности и долговечности по сравнению с посудой, применяемой в домашних условиях. Края такой посуды защищены от сколов. Глазурь на фарфоровой посуде выдерживает многократное мытье в посудомоечных машинах, давление, высокие температуры, не покрываясь трещинами; краски, если фарфор декорирован, находятся под глазурью, и со временем рисунок не стирается и не теряет цвет; на такой посуде не остаются следы от столовых приборов.

Выбор столовой посуды и приборов одной марки может создать оригинальный стиль, а широта ассортимента выбранной серии столовой посуды и приборов дает возможность изменять сервировку стола.

В рамках одной формы предприятие общественного питания должно иметь полный комплект посуды для сервировки стола и обслуживания потребителей, включая тарелки разных размеров и назначения, овальные и круглые блюда, вазы для салатов и т.д.

Ассортимент и количество столовой посуды на предприятиях общественного питания различных типов зависит от типа предприятия, класса ресторана или бара, специализации предприятия, его мощности, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы зала, формы обслуживания, характера и объема потребительского спроса. Оптимальная

потребность предприятия в посуде составляет три-четыре комплекта на место исходя из того, что два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий — в моечной, четвертый — в сервисной. Такое количество посуды и столовых приборов обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание.

1. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды.

Примерно в 650г. н.э. в Китае впервые появился *фарфор*. На протяжении многих веков секрет производства китайского фарфора никто не мог разгадать. Начиная с XIII в. «белое золото» в больших количествах импортировали из Китая. Изделия из фарфора были объектом престижа для княжеских дворов. Понадобилась почти тысяча лет, чтобы гончары династии Медичи в 1575г. изобрели изделия, похожие на китайский фарфор. Но флорентийские изделия были настолько хрупки (вторым, после глины, компонентом являлось стекло), что не выдерживали конкуренцию с китайским фарфором по дизайну и прочности.

В Германии в начале XVIII в. в городе Мейсен под Дрезденом был впервые получен белый твердый фарфор, а вскоре и глазурь. Так, в 1709г. в Европе появился знаменитый мейсенский фарфор, в состав которого входил каолин, полево шпат и кварц, а в 1710г. в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура. Начиная с 30-х годов XVIII в. в Европе стали производить фарфоровые сервизы, состоящие из большого количества предметов, выполненных в едином стиле. В России способ производства фарфора был открыт русским ученым Д. И. Виноградовым. Под его руководством в 1744г. был построен первый в стране завод под Петербургом, ныне Петербургский завод имени Ломоносова. В настоящее время фарфоровые изделия выпускают Дулевский, Дмитровский и другие заводы.

Среди глазурированного фарфора различают твердый и мягкий фарфор. Твердый фарфор обжигается при температуре около 1400°C, мягкий — при более низкой температуре. Для твердого фарфора наилучшим соотношением каолина, полевого шпата и кварца является 50:25:25, а для мягкого — 25:45:30. Примерно в 1800г. в Англии изобрели особую форму мягкого фарфора — полуфарфор «Bone China», который содержит от 30 до 50% костной золы, полученной из голени крупного рогатого скота, 25—35% каолина и 25—40% полевого шпата. Таким образом, состав массы для производства фарфора не постоянен.

После придания изделиям из жидкой фарфоровой массы определенной формы производится предварительная сушка, а затем и первый обжиг при температуре 990°C. После чего фарфор уже не растворяется в воде, но еще пропускает воду. На последних стадиях обработки посуда опускается в ванну с глазурью для второго обжига при температуре около 1400°C.

К качеству изделий из фарфора, используемых в ресторанах, кафе, барах, предъявляются следующие требования: наличие утолщенных краев у тарелок; хорошая устойчивость посуды; чашки — бульонные, чайные, кофейные — плотно устанавливаются в верхнюю часть блюд; крышки чайников, кофейников должны плотно прилегать к краям; как правило, они имеют

одинаковый диаметр, что создает удобство для взаимозаменяемости.

При изготовлении столовой посуды для предприятий общественного питания, наряду с фарфором, используют **фаянс**. Фаянс обжигается в первый раз при температуре 1050°C и во второй

— при температуре 950°C. После обжига появляется пористый белый черепок, который покрывают глазурью. Фаянсовые изделия имеют меньшую механическую прочность и термическую стойкость по сравнению с фарфоровыми. Фаянсовая посуда чаще всего имеет простые формы, она широко используется на предприятиях, стилизованных под русскую избу, где хорошо сочетается с разноцветными скатертями, столовыми приборами с деревянными черенками.

Тонкая керамика, основой которой является глиняная масса, обжигается в первый раз при температуре 900°C. В результате появляется белый черепок, на который наносят цветную глазурь и затем обжигают во второй раз при температуре около 1250°C. Изделия из тонкой керамики более прочные и ударостойкие, чем фаянсовые. Они обладают способностью сохранять тепло в течение длительного времени.

Фарфоровая посуда, используемая в ресторанах, разнообразна по форме, размерам и назначению.

Фарфоровая посуда для сервировки стола

Тарелка сервировочная диаметром 300—330мм. Она может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, например, мраморная на ножках, позолоченная или посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм.

Прибор для специй (солонка, перечница, горчица). Солонки бывают открытые и закрытые, перечницы — закрытые, они закрываются со стороны дна пробками, горчицы закрытые, со съемной крышкой.

Вазочки для бумажных салфеток, цветов могут быть изготовлены из фарфора или керамики.

Пепельницы выпускаются в основном из фарфора, керамики. Они должны иметь форму и рисунок, соответствующие стилю предметов сервировки.

Фарфоровая посуда для индивидуального использования

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм применяется для подачи вторых горячих блюд. Если блюда с производства отпускают в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

Тарелка глубокая столовая диаметром 240—270мм и вместимостью 500см³ служит для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов).

Тарелка мелкая десертная диаметром 200—220мм предназначена для

подачи некоторых горячих сладких блюд (пудингов, яблок, жаренных в тесте). Отличается от закусочной рисунком с изображением фруктов, цветов на доньшке или бортиках тарелки. Если в состав сервиза входят чайные чашки с блюдцами, то закусочная тарелка выполняет роль мелкой десертной.

Тарелка глубокая десертная диаметром 200—220мм и вместимостью 250см³ служит для подачи десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком или сливками. Имеет такой же рисунок, как и тарелка мелкая десертная.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм применяется для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков.

Тарелка для кондитерских изделий диаметром 130—150мм используется для пирожных, бисквитов, кексов.

Чашка бульонная с блюдцем на 320см³ предназначена для подачи бульонов, супов-пюре, а также заправочных супов с мелко нарезанными продуктами.

Чашки чайные на 250см³ используются для подачи чая, кофе по-варшавски, кофе с молоком, какао, горячего шоколада с молоком.

Чашка кофейная на 75—100см³ предназначена для подачи кофе черного, по-восточному, по-турецки, горячего шоколада.

Чашка для кофе капучино выпускается на 150—180 см³, и предназначена для подачи кофе капучино.

Пиала и кисэ являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с восточной кухней. Пиалы выпускаются вместимостью 200—250 см³ для подачи зеленого чая, кумыса. Кисэ на 500—900 см³ используются для национальных блюд: пловов, мантов, лагмана. Они имеют национальный орнамент.

Фарфоровая посуда, используемая для подачи блюд и напитков

Салатники выпускаются одно -, двух -, четырехпорционные, используются для подачи салатов, винегретов, солений, маринадов, ассорти из овощей, маслин, оливок, лобио.

Вазы на высокой ножке диаметром 240мм используются для подачи салатов из крабов, креветок, дичи, натуральных овощей.

Вазы на низкой ножке диаметром 240мм предназначены для выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).

Лотки одно - и двухпорционные имеют продолговатую форму с заостренными краями, применяются для подачи паюсной икры, шпрот, сардин, сыра, лимона.

Блюда овальные, рассчитанные на 1—12 порций, применяют для подачи рыбных холодных блюд с овощными гарнирами, ассорти рыбного, блюд, приготовленных под соусами (рыба под маринадом, майонезом), а также для подачи мясных холодных блюд (заливной поросенок целиком, ростбиф холодный и др.).

Блюда круглые вместимостью 3—12 порций используют для подачи на банкетах мясных холодных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из

птицы, дичи в целом виде.

Супницы (суповые миски с крышками) на 4—10 порций используются для подачи супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов. Супницу ставят на стол, и гости разливают суп сами.

Соусники вместимостью 100—200 см³ обычно имеют оттянутый носик и ручку, используются для подачи холодных соусов и сметаны.

Рюмки-подставки для яиц имеют диаметр гнезда 35—50 мм и служат для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».

Чайник заварной вместимостью 100—500 см³ для заваривания чая черного байхового, а для приготовления и подачи зеленого чая в одном чайнике — вместимостью 400—500 см³.

Чайник доливной вместимостью 1—3 л предназначен для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках).

Кофейник вместимостью 500—1400 см³ служит для подачи горячего кофе.

Молочник вместимостью 100—250 см³ для подачи молока к некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком).

Сливочки вместимостью 50—200 см³ выпускаются открытыми с широким горлышком, молочники — закрытыми с узким горлышком.

Блюдца (розетки) используются для подачи дополнений к некоторым холодным блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса, а также меда, джема, варенья к горячим напиткам.

Горшочки керамические вместимостью 500 см³ с двумя боковыми ручками и крышками применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, пити, харчо).

Горшочки керамические вместимостью 500—600 см³ используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, поджарка из рыбы или мяса, утка, тушенная с груздями, кролик и свинина в пикантном соусе, кундюмы (пельмени с грибами). Фарфоровая и фаянсовая посуда, используемая в ресторанах, показана на рис. 8.

Характеристика фарфоровой посуды, используемой в качестве подстановочной

Мелкие столовые, закусочные и пирожковые тарелки могут быть использованы в качестве подстановочных в зависимости от размера основной посуды.

Мелкие столовые тарелки применяются в качестве подстановочных под глубокие столовые тарелки при подаче первых блюд; закусочные тарелки — под салатники, порционные сковородочки с горячими закусками, круглые баранчики, чайники; пирожковые тарелки — под икорницы, кокотницы, кокильницы, соусники.

2. Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды.

В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду различных видов. Искусство производства изделий из цветного стекла впервые появилось в Египте. Это были детали украшений, возраст которых составляет 4,5 тысячи лет. Примерно в 100 г. до н.э. в Сирии

были изобретены трубочки для выдувания стекла, с помощью которых изготавливали кувшины, чашки и другие предметы быта.

В XIII в. центром европейского стеклоделия стали итальянские города Венеция и Милан.

Впервые в истории было создано бесцветное стекло.

В XVII в. в Богемии в результате добавления в стекломассу мела и поташа было изобретено стекло, отличающееся повышенным блеском и твердостью, — **хрусталь**. Для производства хрусталя использовали кварцевый песок, соду, поташ и известь. Англичане в конце XVII в. открыли, что добавление в стекломассу свинца повышает блеск хрусталя или стекла.

Существуют следующие виды отделки хрусталя: *гравировка* — неглубокий матовый рисунок; *огранка* — широкая полированная грань; *резьба* — глубокие борозды большей частью треугольного сечения. При частом пересечении борозд образуется сетка — *алмазная грань*.

В настоящее время в ресторанах, кафе и барах большой популярностью пользуется бесцветное прозрачное **стекло**. В то же время отдельные виды посуды, ножки рюмок, бокалов могут быть цветными. Для этого в стекломассу добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др. Сочетание посуды из бесцветного и цветного стекла при сервировке стола создает большой эффект в оформлении интерьера ресторана.

Ведущие позиции в мире по производству стеклянной посуды занимают чешские заводы, производящие хрусталь «Богемия», в России — Гусь-Хрустальный завод.

Стеклянная 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. Желательно, чтобы стекло было закаленным, так как закалка увеличивает срок службы фужеров, рюмок, бокалов в 10 раз. В случае боя закаленных фужеров образуются мелкие кусочки со сглаженными краями, о которые нельзя обрезать. Существует и специальный закаленный хрусталь.

Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды зависит от ее формы, размеров и назначения. Емкость бокалов, рюмок зависит от крепости напитка: чем он крепче, тем меньше должна быть емкость рюмки.

Стеклянная и хрустальная посуда, используемая в ресторане

1. Для индивидуального употребления напитков.

Фужеры емкостью 200—250 см³ применяют для отпуска и употребления прохладительных напитков.

Бокалы для пива емкостью 250—500 см³ предназначены для отпуска и употребления различных видов пива.

Бокалы для шампанского емкостью 125—150 см³ используются для шампанского и других игристых вин (Цимлянского, Донского, Российского).

Они подразделяются по форме на:

□ классический (узкий, вытянутый, цилиндрический), используемый для подачи шампанского на банкетах;

□ тулип — бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и

коктейлей с шампанским;

- шампанское блюдо — бокал в виде вазочки, из которой быстрее удаляется углекислый газ;

- флюте — бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

Лафитная рюмка любой формы емкостью 125 см³ служит для подачи красных столовых вин типа Мукузани, Саперави, Бордо. Если лафитная рюмка имеет высокую ножку, то ее называют бокалом для красного вина.

Рейнвейная рюмка из цветного хрусталя или стекла емкостью 100 см³ любой формы используется для белых сухих и полусухих вин (Цинандали, Гурджаани, Арбатское и др.). Она бывает кобальтового (синего) или зеленовато-золотистого цвета. Светлое столовое вино в цветной рюмке «играет». Рейнвейную рюмку на высокой ножке называют бокалом для белого вина. Если рюмки для белого и красного вина изготавливают из бесцветного стекла, то рюмка для белого вина имеет высокую ножку и вытянутую форму, а рюмка для красного вина — ниже и шире, чем для белого.

Мадерная рюмка емкостью 75 см³ более известна под названием шерри или порто. В этой рюмке подают крепленые вина (Мадера, Херес, Портвейн, Шерри) и десертные вина (Мускат, Кагор, Лидия).

Водочная рюмка емкостью 50 см³ предназначена для подачи водки и горьких настоек.

Ликерная рюмка (пони) емкостью от 15 до 25 см³ применяется для подачи различных ликеров. Второе название — пони она получила вследствие небольшого объема.

Коньячная рюмка емкостью от 15 до 25 см³ для подачи коньяка. Рюмка имеет форму маленького бочонка, в ней подают марочный коньяк к чашечке кофе.

Снифтер, или *бокал для бренди*, имеет форму тюльпана, расширенного книзу и суженноговерху, на низкой ножке, емкостью от 125 до 600 см³, используется для подачи коньяков, употребляемых после еды.

2. Для индивидуального употребления напитков в баре.

Бокал мартини емкостью от 100 см³ и более, имеет форму расширенного конуса. Название получил от коктейля Мартини, но в настоящее время используется для подачи других коктейлей.

Коктейльная рюмка емкостью от 100 см³ и более используется для отпуски 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 донышко в форме трапеции.

Рюмка Маргарита емкостью от 100 до 300 см³ имеет форму креманки, используется для отпуски коктейлей, основой которых часто бывают густые ликеры.

Рюмка коблер емкостью 200—300 см³ имеет форму креманки, используется для отпуски коктейлей густой консистенции (со сливками,

мороженым) или с большим количеством фруктов.

Бокал хайрикен емкостью 400см³ применяется для подачи экзотических коктейлей.

Бокал гоблет емкостью 250см³ используется для подачи различных эксклюзивных и экзотических коктейлей, отличается от бокала хайрикен меньшим размером.

Бокал шутер емкостью 180—250см³ имеет форму вытянутого цилиндра на гофрированной ножке, используется для приготовления и подачи слоистых коктейлей.

Рюмка пуус-кафе емкостью 60см³ используется для подачи слоистых коктейлей.

Бокал парфайт емкостью 250—350см³ применяется при подаче замороженных коктейлей.

Рюмка Сауэр емкостью 100см³ для подачи коктейлей группы Сауэр, имеющих кислый вкус.

Рюмка кларет емкостью 150—200 см³ для столового вина.

Бокал Айриш-кофе емкостью 100—200 см³ используется для подачи кофе по-ирландски и кофе по-мексикански.

Рюмка Тутер имеет форму вытянутого цилиндра, расширенного книзу, емкостью 20 см³, для крепких напитков, употребляемых малыми дозами.

Рюмка Ярда имеет форму пробирки с расширенным основанием, емкостью 20 см³, используется для подачи крепких напитков на дискотеках.

Стаканы, используемые в барах

Шот имеет форму стопки, емкостью от 40 до 100 см³.

Хот-шот для подачи коктейлей, которые пьют залпом.

Олд-фэшэнд имеет емкость 100—250см³, широкий и низкий стакан для подачи алкогольных напитков со льдом, а также коктейля Олд-фэшэнд.

Рокс — стакан типа олд-фэшэнд, в котором отпускают алкогольный напиток с большим количеством льда.

Тумблер — неширокий стакан, имеет емкость 150—200см³ и используется для подачи различных коктейлей.

Хайбол имеет емкость 200—250см³, используется для подачи микс-дринков, соков, безалкогольных напитков.

Коллинз имеет емкость 300—400см³, используется для подачи специальных напитков типа коллинз.

Зомби (разновидность хайбола) имеет емкость 400см³, используется для подачи тропического коктейля Зомби.

Кружки, стаканы и бокалы для пива емкостью 250—500см³ имеют различную форму и логотип, соответствующий названию пива: Хайникен, Пилснер, Бад, Миллер.

Пинта (стакан, бокал или кружка) для пива, имеет емкость 473,8 см³.

Кружки и чашки, используемые в ресторанах и барах

Кружка для пива емкостью 250—2000 см³ имеет ручку.

Чашка для пунша емкостью 200—220 см³, изготавливают из огнеупорного стекла.

Чашка для крюшона из хрусталя или стекла емкостью 150—200 см³.

Чашка для горячего напитка (чая ароматизированного) емкостью 200—220 см³ из огнеупорного стекла.

Стеклопосуда, используемая для подачи блюд и напитков, сервировки стола

Креманки диаметром 90 мм предназначены для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов и железированных сладких блюд.

Кувшины на 1000—2000 см³ с ручкой, оттянутым носиком и крышкой или без нее служат для подачи воды, фирменных напитков, соков, морса, кваса.

Графины для алкогольных напитков емкостью 250—1200 см³ имеют сферический или конусный корпус с узким горлом и притертой пробкой.

Вазы (крюшонницы) вместимостью 2500 см³ изготавливают из цветного или бесцветного хрусталя и используют для приготовления и подачи крюшона. Их выпускают в комплекте с бокалами и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

Специальное приспособление (жом) применяют для приготовления натуральных соков из лимона, апельсина.

Салатники из утопленного стекла предназначены для подачи овощных салатов, натуральных овощей.

Для подачи фруктов используют вазы с *круглой чашей* диаметром 200—240 мм на высокой или низкой ножке и без ножки (типа ладьи).

Вазы диаметром 90 мм на высокой ножке используют для варенья, конфет.

Блюдца (розетки) диаметром 90—100 мм предназначены для варенья, меда, джема.

На *вазе плато* с плоской поверхностью диаметром 240—250 мм подают пирожные, торты.

Вазы для цветов могут быть высокими и низкими. Для срезанных цветов применяют вазы высотой не более 10—15 см. Используют также низкие, но широкие вазы, на дно которых кладут металлические накладки, на иглы накалывают стебли цветов, создавая для каждого из них нужный наклон.

Менажница имеет углубления, разделенные на 2—3—4 секции, в каждую из которых укладывают разные закуски.

Приборы для специй и приправ (соли, перца, горчицы) изготавливают из прессованного стекла в виде флаконов, установленных на металлической подставке. Приборы для соли и перца имеют навинчивающиеся металлические крышки с отверстиями, приборы для горчицы — крышку и лопаточку.

Приборы для специй (четырёх- и пятиместные) дополнительно снабжаются флаконами с притертыми пробками для уксуса и оливкового или растительного масла.

Мерная посуда применяется в барах для отмеривания определенных порций напитков. К ней относятся мерные стаканы емкостью 50, 100, 200 см³ и

более. Мерная посуда должна иметь клеймо Государственного комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации.

Вопросы для закрепления материала

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемые для подачи хлеба и холодных закусок.
2. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
4. Какие виды посуды используются при подаче десертных блюд, горячих напитков и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы используются при подаче белого, красного столового вина и шампанского?
6. В чем подают горячие закуски?