

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 1.3 Характеристика столовой посуды и приборов.

3. Ассортимент металлической посуды и столовых приборов.
4. Ассортимент керамической, деревянной, бумажной и посуды из
полимерных материалов и фольгокартона.

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.

3. Ассортимент металлической посуды и столовых приборов.

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с
раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных

видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры.

На предприятиях общественного питания используется металлическая посуда из мельхиора, нейзильбера и нержавеющей стали. Лучшими теплопроводными и эстетическими качествами обладает посуда из мельхиора и нейзильбера. Мельхиор — это сплав меди (до 80%) и никеля (18—20%), а в состав нейзильбера входит медь (61,5%), никель (16,5%) и цинк (22%). Изделия из этих сплавов имеют защитно-декоративные покрытия. Для повышения противокоррозийной стойкости и улучшения внешнего вида наружные поверхности изделий из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем никеля или серебра (от 0,3 до 0,5мм) путем гальванизации.

Металлическая посуда применяется на предприятиях общественного питания в широком ассортименте.

Икорница из мельхиора имеет вставную хрустальную или стеклянную розетку. Используется для подачи зернистой или кетовой икры. Изготавливают ее одно-, двух- и четырехпорционной. В барах и специализированных рыбных ресторанах используют икорницу в виде раковины с крышкой и лопаткой для икры. Икру укладывают на вставную розетку из стекла цвета кобальт.

Блюдо для устриц из нержавеющей стали имеет круглую форму с углублениями для размещения раковин. В центре — углубление для колотого льда.

Кокильница — небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое. Она предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря.

Кокотница (маленькая кастрюлька с длиной ручкой) вместимостью 90—150 см³ бывает из мельхиора и нержавеющей стали. Применяют ее для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами.

Порционная сковородка — неглубокая посуда с двумя ручками из нержавеющей стали, применяется для приготовления и подачи яичницы-глазуньи, запеченых блюд из рыбы, мяса, овощей (рыба запеченая по-русски, скоблянка из осетрины).

Порционная сковородка с двумя витыми ручками и прямыми бортиками (кроншель) выполнена из мельхиора, применяется для приготовления и подачи некоторых горячих закусок (угря в красном вине, тефтелей в пикантном соусе) и сладких горячих блюд (каши гурьевской).

Пашотница — кастрюлька из мельхиора или нержавеющей стали, предназначена для подачи к бульону горячего очищенного яйца пашот, сваренного «в мешочек».

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры при подаче горячих заправочных супов (супы из трепангов, супы с креветками). Их изготавливают глубокими, круглыми с двумя ручками у верхнего края.

Ваза-супница на низкой ножке на 4—10 порций предназначена для

отпуска заправочных супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов (воскресных бранчей).

Тренога — приспособление для подачи ухи рыбацкой или царской, состоит из подставки, выполненной из кованой стали, и котелка вместимостью 500 см³ с закругленным дном и ручкой в виде коромысла. Для разогрева ухи в присутствии потребителей на дно подставки кладут таблетку сухого спирта.

Баранчик овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливают из мельхиора и используют для сохранения необходимой температуры при подаче горячих блюд из отварной рыбы и рыбы в соусе (белуга под красным вином, филе карпа и семги в имбирном соусе).

Баранчики круглые из мельхиора выпускают на 1—6 порций, из нержавеющей стали — однопорционными. Баранчики снабжены крышками. Предназначены для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, филе из вырезки под соусом мадера; карри из баранины; баранины в соусе из крыжовника и сметаны, чахохбили из кур.

Блюда овальные выпускают однопорционные и многопорционные вместимостью до 10 порций, длиной от 230 до 800 мм (банкетные), используют их при индивидуальном и групповом обслуживании. Блюда овальные предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подаются отдельно (семга гриль с икорным соусом; осетрина, запеченная по-московски; телятина, фаршированная вишней; гусиная печень, обжаренная в коньяке).

Блюда круглые вместимостью от 6 до 12 порций, диаметром от 330 мм используют на банкетах для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей (поросенок, фаршированный гречневой кашей; гусь с яблоками и др.).

Менажницы, — однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками. Посуда имеет углубления (секции), в каждое из которых укладывают продукты (мясо, гарнир), составляющие блюдо.

Эскарго (блюдо для улиток) выпускают из нержавеющей стали, имеет круглую форму и углубления для размещения раковин.

Соусники выпускают из мельхиора и нержавеющей стали. Они имеют продолговатую форму, оттянутый носик и припаянную ручку. Изготавливают одно- и двухпорционными. Предназначены для подачи горячих соусов.

Таганчик изготавливают из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей и подставкой, на которую ставят чугунную сковородку с готовым изделием. Используют для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых фирменных блюд (баранина с черносливом и овощами).

Кремanka для мороженого изготавливается из мельхиора или нержавеющей стали. Она имеет форму полушария с круглой подставкой. Вместимость кремanky — 150 и 200 см³. Используется при обслуживании в летних кафе.

Турка для приготовления и подачи кофе по-восточному может быть из мельхиора или нержавеющей стали вместимостью 125 и 250 см³.

Кофейники на 500—1500 см³ применяют при обслуживании групп туристов и в номерах гостиниц.

Сливочки вместимостью 50—200 см³ и *молочники* вместимостью

100—250 см³ используются для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

Контейнер для льда имеет цилиндрическую форму, крышечку и сетку внутри, не достигающую до дна. Выпускается в комплекте со щипцами для льда.

Ведро для льда выпускается также в комплекте со щипцами.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин и подачи их к столу изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали. Оно имеет две ручки в виде колец. В него ставят бутылки с напитком для охлаждения льдом. Ведерко может устанавливаться на подвижную или неподвижную подставку, высота которой равна высоте стола.

Вазы двух- и трехъярусные (кабачек) бывают из мельхиора или нержавеющей стали. Используются для подачи фруктов на банкетах.

Решетка для подачи спаржи изготавливается из мельхиора. Она имеет прямоугольную вогнутую форму и выполнена на четырех ножках в комплекте со щипцами.

Подносы металлические выпускают большого, среднего и малого размеров. Они могут быть круглыми и прямоугольными (с ручками и без ручек). Большие подносы размером 500х400мм или круглые диаметром 500мм предназначены для переноса официантами блюд, напитков, а также посуды. Средние подносы размером 350х250 или 300х300мм используют при обслуживании приемов и банкетов, малые — для подачи счета, табачных изделий.

Самовар служит для приготовления кипятка и сервировки чайного стола в русском стиле.

Уход за металлической посудой. При эксплуатации металлической посуды следует предохранять ее от резких ударов во избежание деформации. Посуду из нержавеющей стали и мельхиора или нейзильбера нельзя мыть вместе. Более твердая сталь может поцарапать посеребренную поверхность мельхиора или нейзильбера. При мытье металлической посуды следует использовать жидкие моющие средства, ополаскивать горячей водой и насухо вытирать. Потускневшие изделия из мельхиора протирают мягкой ветошью с кальцинированной содой, ополаскивают в горячей воде и вытирают насухо.

Характеристика столовых приборов

История культуры застолий уходит вглубь тысячелетий. Древние греки и римляне ели руками. Они пользовались вилок и ножом только для разделки больших кусков мяса. В VIII в. мясо стали есть с помощью маленьких ножей, которыми разрезали продукты и подносили еду ко рту, поскольку ложек было мало, а вилки для пищи не существовали. В XIV—XV вв. в домах богатых торговцев появились ножи и ложки, но их хватало только для себя и близких. На торжества каждый гость приносил их с собой. В XVI в. в Европе стало обычным пользоваться ножами для мяса и ложками для супов. Вилки появились в Европе только в начале XVI в. в итальянском дворе. Венецианцы пользовались ими, когда ели фрукты, чтобы не окрашивать пальцы соком. Из Италии вилки были завезены во Францию, где вскоре во дворе появился обычай есть с помощью ножа и вилки и были придуманы многочисленные их

варианты и формы.

В XVII в. начали формироваться современные виды столовых приборов. Вилка приобрела современную форму (с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами в зависимости от назначения). Форма ложки стала плоской, а окончание ножа — закругленным. В XVIII в. население заимствовало нравы двора и обычай пользоваться столовыми приборами распространился не только во Франции, но и во всей Европе. XIX в. ознаменовался дальнейшим совершенствованием культуры застолий, началось серийное производство столовых приборов.

В настоящее время столовые приборы изготавливают из нержавеющей высококачественной стали, мельхиора, посеребренного сплава (нового серебра) и серебра.

Приборы, из нержавеющей высококачественной стали отличаются блеском, особой прочностью, длительностью использования и простотой ухода за ними.

Столовые приборы из мельхиора используют в основном при обслуживании банкетов, так как они быстро темнеют, их нельзя мыть в посудомоечной машине.

Приборы из посеребренного сплава (65% меди, 23% цинка, 12% никеля), который затем покрывается тонким слоем серебра.

Серебряные приборы состоят из серебряного сплава (800 частей серебра, 200 частей меди) или из стерлингового серебра (925 частей серебра, 75 частей меди), что указывается на пробе.

Столовые приборы, используемые в ресторанах, делят на две группы: основные и дополнительные. Основные приборы предназначены для сервировки стола и приема пищи; дополнительные — для порционирования блюд и подачи некоторых специфических блюд.

К **основным приборам** относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки закусочной и ножа. Подается к холодным блюдам и закускам всех видов, а также к некоторым горячим закускам — к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером.

Вилка кокотная имеет три коротких и широких зубца, используется для горячих закусок (жульена из птицы и дичи, грибов в сметанном соусе).

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей, нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Нож тупой, так как рыбу ножом не режут, а придерживая косточку вилкой, отделяют мякоть от кости. Прибор используют для сервировки стола при подаче рыбных горячих блюд.

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки. Используется для сервировки стола при подаче первых и вторых блюд. Ложка и вилка столовые могут применяться для раскладки блюд в качестве универсального прибора при отсутствии специального. Наиболее удобны ножи с частично зубчатым острием, которым легко резать жареное мясо. Нож с зубчатым лезвием используется при

подаче стейка.

Ложка бульонная используется при подаче бульона в чашке, отличается от столовой ложки меньшим размером.

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож немного меньше закусочных, ложка меньше столовой. Десертные нож и вилку используют при подаче сладких блюд (пудинг сухарный, шарлот яблочный, арбуз, дыня и др.). Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как ореховый пудинг, мусс, ягоды с молоком или сливками, фрукты в сиропе. Полный десертный прибор подают к мороженому Сюрприз; к сладкому яблочному пирогу

— десертную вилку (трехрожковую небольшого размера).

Прибор фруктовый, включающий вилку и нож, отличается от десертного. Нож с острым коротким лезвием, напоминающим лезвие перочинного ножа, вилка с тремя зубцами. Применяется при подаче свежих фруктов: яблок, груш, бананов, ананасов, апельсинов.

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). У вилки для устриц один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа. Нож имеет острое короткое лезвие для разделения створок раковины.

Нож для масла имеет небольшой размер и расширенное основание.

К чаю подается *чайная ложка*, к кофе — *кофейная*, которая отличается от чайной меньшим размером.

Ложка для мороженого, взбитых сливок имеет округлую форму, отличается от десертной меньшим размером.

К **дополнительным приборам** относят: нож-вилку для нарезки и раскладки сыра, вилку-лопатку для шпрот, нож и вилку разделочные и др.

Нож-вилку для нарезки и раскладки сыра изготавливают из нержавеющей стали. Он имеет серповидную форму с зубцами на конце. Применяют при подаче сыра куском.

Нож и вилку для лимона используют для нарезки лимона и его раскладки. Вилка имеет два острых зубца, нож — зигзагообразное острие, что облегчает нарезку лимона.

Вилку-лопатку применяют для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин). Вилка имеет пять зубцов, соединенных перекладной, что исключает возможность деформации тушки рыбы при перекладывании.

Щипцы для разделки лобстеров и омаров изготавливают из нержавеющей стали.

Нож и вилку разделочные официанты используют для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии гостя. Нож и вилка отличаются от столовых большим размером, вилка

— с двумя удлиненными зубцами, нож с удлиненным лезвием.

Нож и вилку рыбные используют для порционирования рыбных блюд, приготовленных в целом виде.

Вилка для фондю имеет длинную ручку и два острых зубца.

Ложки для раскладки салатов отличаются от столовых большим размером, имеют круглую форму.

Ложки разливательные для первых и сладких блюд (киселей, компотов) различаются размерами, зависящими от выхода продукта.

Ложка для соуса имеет оттянутый носик для удобства порционирования.

Ложки с длинными ручками используют для приготовления смешанных напитков, коктейлей.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья в розетки.

Щипцы кондитерские большие предназначены для раскладки выпечных изделий, малые — для раскладки шоколадного ассорти.

Щипцы для колки кускового сахара имеют острые и крепкие лезвия, *щипцы для колки орехов* — крепкие, плоские, гофрированные зубцы с углублением для орехов.

Щипцы для пищевого льда изготавливают из некоррозионного металла (нержавеющей стали, мельхиора) и используют для раскладки льда.

Щипцы для спаржи выпускают в комплекте с решеткой.

Лопатка икорная выполняется из мельхиора или нержавеющей стали в виде плоского совка.

Применяется для раскладки зернистой икры осетровых и лососевых рыб.

Лопатка рыбная имеет продолговатую форму и применяется для раскладки холодных и горячих рыбных блюд.

Лопатка кондитерская имеет, как правило, декоративную форму и применяется для раскладки пирожных, тортов.

Специальные ножницы используют для разрезания грозди винограда на кисточки.

Кольца для салфеток могут быть выполнены из мельхиора, серебра, мрамора, фарфяса и фарфора. Не менее привлекательны кольца из искусственных жемчужин, свежих или сухих цветов.

4. Ассортимент керамической, деревянной, бумажной и посуды из полимерных материалов и фольгокартона.

Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов

На предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, широко используют деревянную посуду: хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк; соусники; приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд, закусок, десерта, фруктов; кружки для напитков собственного приготовления; бокалы для прохладительных напитков; столовые и разливательные ложки.

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева. Для повышения прочности и влагонепроницаемости ее пропитывают специальным составом и покрывают лаком. На деревянной посуде следует подавать холодные закуски в виде канапе, волованов, тарталеток с различными начинками, а также в виде фаршированных овощей. Можно подавать и горячие блюда из натуральных продуктов, но нарезанных небольшими кусочками (под вилку).

В ресторанах, 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. Заслуживает внимания хохломская роспись предметов сервировки стола с оригинальными узорами из листьев, стеблей, цветов и ягод.

Посуда и приборы из полимерных материалов (мелалита, поликарбоната, полистирола и др.) обладают такими важными свойствами, как легкость, большая прочность, превышающая прочность стекла, фарфора и фаянса, химическая стойкость и относительно невысокая стоимость. Это обусловило их широкое применение, особенно на предприятиях общественного питания, расположенных в зоне отдыха, кафе-автоматах и др. На этих предприятиях могут использоваться посуда и приборы из полимеров (тарелки, блюда, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки для сладких блюд, мороженого и цветов, 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.

Вопросы для закрепления материала

1. Назовите основные виды металлической посуды, используемые для подачи горячих блюд из мяса и рыбы.
2. Какая керамическая 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 виды деревянной посуды используют на предприятиях общественного питания?
6. В чем подают горячие закуски?
7. Из чего изготавливают столовые приборы?
8. Назовите основные столовые приборы, перечислите их виды.