

ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ



Посуда подачи блюд

Фарфоро-фаянсовая
посуда

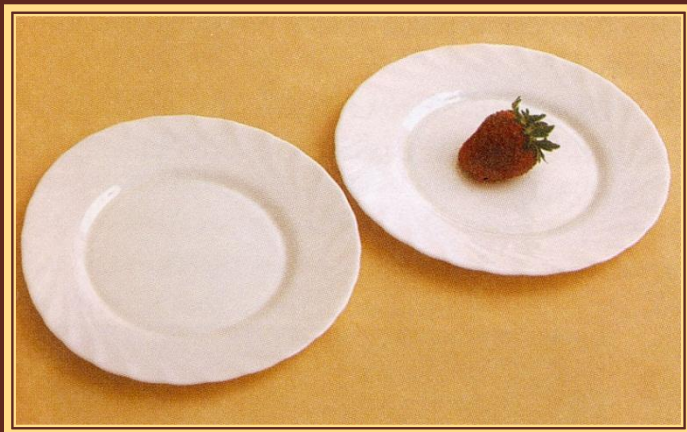


□ ПИРОЖКОВАЯ ТАРЕЛКА

□ **170-200 мм** в
диаметре

□ для подачи хлеба и
хлебобулочных
изделий





□ ЗАКУСОЧНАЯ ТАРЕЛКА

□ **220-240 мм** в диаметре

□ *для подачи холодных закусок*

□ **МЕЛКАЯ-СТОЛОВАЯ
ТАРЕЛКА**

□ 270-280 мм в
диаметре

□ для подачи 2х горячих
блюд
(кроме рыбных)





□ **ГЛУБОКАЯ-СТОЛОВАЯ
ТАРЕЛКА**

□ **300-500 мл** в объёме

□ *Для подачи первых блюд*

□ СЕЛЁДОЧНИЦА

□ **130-230 мм** в диаметре

□ для подачи сельди и солёной рыбы





▣ ОВАЛЬНОЕ БЛЮДО

▣ **260-280 мм** в диаметре

▣ для подачи *2х* рыбных блюд и банкетных блюд

□ ТАРЕЛКА – РАКУШКА

□ 1-6 порций

□ для подачи рыбных
закусок и
морепродуктов



□ САЛАТНИК

□ **1-8 порций**

□ 1 порция = 120 см

□ *для подачи салатов*





▣ СОУСНИК

▣ 1-4 порций

▣ 1 порция = 80 см

▣ ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ
СОУСОВ

□ **БУЛЬОННАЯ ЧАШКА**

□ **250-300 см** в объёме

□ *для подачи бульон и супов-пюре*





□ ГОРШОЧЕК
КЕРАМИЧЕСКИЙ

□ 500 см в объёме

□ для подачи и
приготовления 2х
национальных блюд

□ СУПОВАЯ МИСКА

□ 6-12 порций

□ для подачи 1х блюд
при банкетах и на
семейных банкетах





▣ ЧАШКА КОФЕЙНАЯ

▣ 75-100 см в объёме

▣ для подачи кофе
чёрного и горячего
шоколада

□ ЧАШКА ЧАЙНАЯ

□ 220 см в объёме

□ для подачи чая и
какао





▣ СЛИВОЧНИК

▣ 25-75 см в объёме

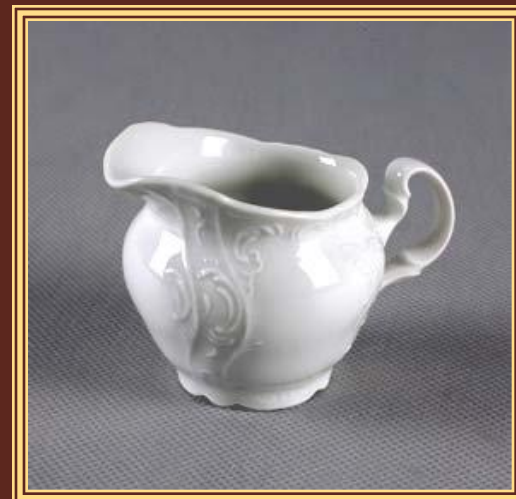
▣ ДЛЯ ПОДАЧИ СЛИВОК

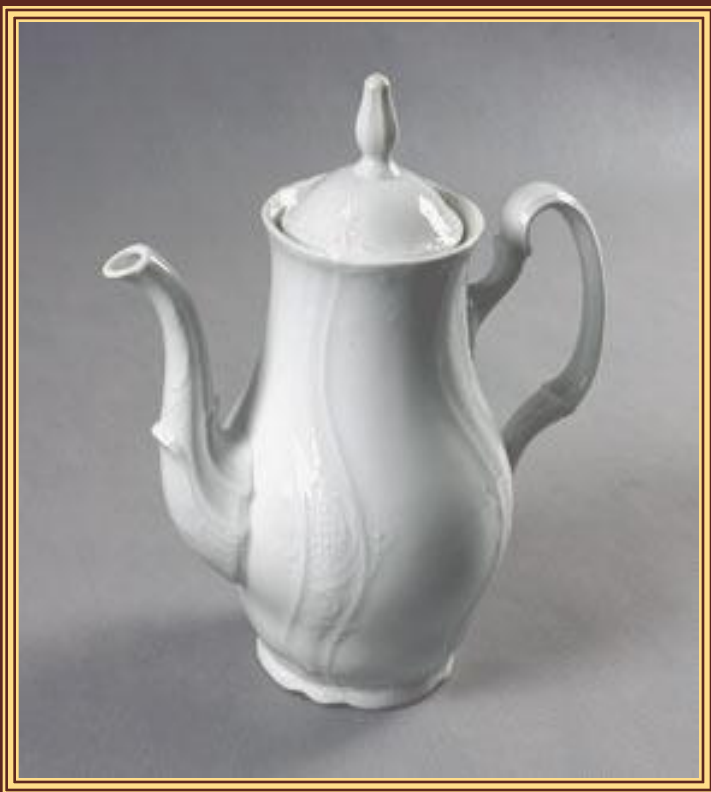


□ **МОЛОЧНИК**

□ **100-250 см** в объёме

□ для подачи горячего
молока к чаю





▣ КОФЕЙНИК

▣ 0,6-2 л

▣ для подачи кофе
при групповом
обслуживании

□ ЧАЙНИК ЗАВАРНОЙ

□ 100-500 см в объёме

□ для заваривания чая





▣ ЧАЙНИК ДОЛИВНОЙ

▣ 1-3 л

▣ ДЛЯ ПОДАЧИ КИПЯТКА

□ РОЗЕТКА

□ для подачи мёда,
джема, лимона





□ БЛЮДО ДЛЯ УЛИТОК

□ ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД ИЗ
УЛИТОК



□ БЛЮДО ДЛЯ ОЛИВОК
И МАСЛИН



Также есть...

- подсвечники
- салфетницы
- перечницы
- солонки
- сахарницы
- пепельницы
- маслѐнки



Посуда подачи блюд

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА



□ ИКОРНИЦА

□ 1-4 порций

□ *для подачи икры*





▣ КОКОТНИЦА

▣ 90 см в объёме

▣ для подачи горячих
закусок
(жульенов)



□ КОКИЛЬНИЦА

□ 90 см в объёме

□ для горячих закусок из рыбы





▣ СОУСНИК

▣ 80 см в объёме

▣ для подачи горячих соусов

□ СКОВОРОДА
ПОРЦИОННАЯ

□ для подачи
запеченных блюд





▣ **БАРАНЧИК
ОВАЛЬНЫЙ**

▣ **1-8 порций**

▣ *для подачи горячих
блюд в соусе*

□ **БАРАНЧИК КРУГЛЫЙ**

□ **1-8 порций**

□ *для мясных блюд*



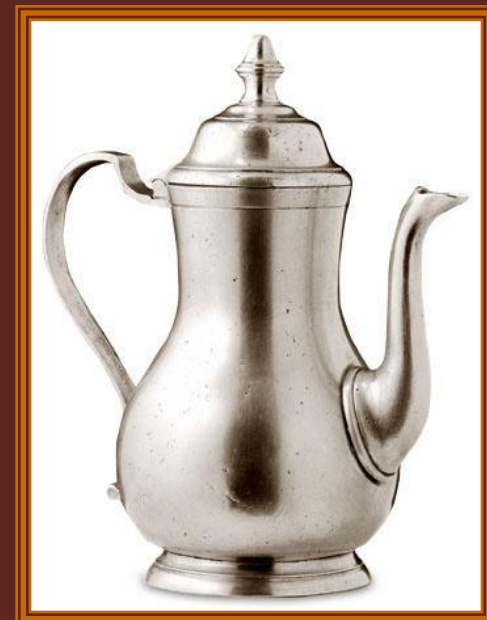


- БЛЮДО
ОВАЛЬНОЕ
- 1-8 порций
- для подачи 2х
горячих блюд

□ КОФЕЙНИК

□ 1-6 порций

□ для подачи кофе

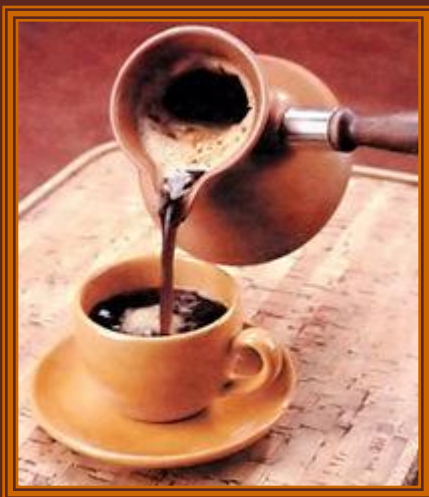




□ **ТУРКА**

□ **1-6 порций**

□ *для приготовления кофе по-восточному*



▣ ВЕДРО ДЛЯ
ШАМПАНСКОГО



□ КУЛЕР ДЛЯ ЛЬДА

