

Столові прибори



Столові прибори

- Великий асортимент закусок, страв, десертів, які готують в ЗРГ, приводить до необхідності використовувати різні види приборів. Кожний прибор має певне призначення.
- Столові прибори виготовляють із метала, який не окисляється і легко очищається.
- Виготовляють столові прибори із мельхіора та нержавіючої сталі. Столові прибори із мельхіора використовують в закладах класу “люкс”, вищій, у всіх інших- з нержавіючої

Історія приборів

З чого ж іще почати розповідь про столові прилади, як не з ножа? Спочатку, ясна річ, ніж був предметом універсальним: його брали на війну, на полювання, ним же користувалися і за столом. Але час йшов, потреби і звички ставали більш витончені, людей (спочатку знаті) перестали влаштовувати такий стан речей - ножі стали відрізнятися один від одного своїм призначенням. З'явився окремий їх вид - столові ножі. Всі вони мали (і мають) овальний і тупий кінець леза. Пов'язано це, як неважко здогадатися, з досить жорсткими подіями минулого: гострий ніж на столі завжди міг стати зброєю.

Ложка хоч і з'явилася пізніше ножа - столовим приладом стала раніше. Так, наприклад, на Русі вона відома як мінімум з XII століття. Тоді як столові ножі увійшли в європейський побут не раніше XVI століття (до цього, як вже говорилося, їх в окрему категорію не виділяли). Ложки разом з ножами зазвичай носили за халявою чобіт. У тих, хто багатший, були спеціальні футляри. Загалом, столові прилади раніше було прийнято носити з собою - хіба мало де доведеться трапезувати. Складені навіть приказки з цього приводу: «Зі своєю ложкою по чужих обідах», або «Запасливий гість без ложки не ходить».

Виделка увійшла в побут у Європі близько XV століття. Хоча «увійшла в ужиток» - сильно сказано: цей прилад з'явився в дуже обмежених кількостях і був привілеєм знаті. Поширення виделки «зверху вниз» відбувалося поступово. Що до Росії, то її в нашу державу привіз Петро I. Окремі спроби впровадити виделку в російське життя були, щоправда, й раніше, але безуспішні. Завдяки першому російському імператору все ж таки почалося її повільний, але в підсумку переможний хід по вітчизняних просторах. Спочатку виделки були плоскими, з двома зубцями. Але поступово їх форма ставала більш зручною, кількість зубців

Класифікація приборів

- Всі столові прибори поділяють на основні, це прибори індивідуального використання, з допомогою яких їдять і допоміжні, тобто прибори загального використання, з допомогою яких нарізають, розкладають або перекладають їжу із загального блюда в тарілку споживача.
- До основних приборів відносять: закусочні, рибні, столові, десертні, фруктові прибори, ложку чайну і кавову.

Правила користування столовими приборами

Ніколи не тримайте ніж в лівій руці. Це непорушне правило. Навіть для лівшів. Підносите до рота виделку (або ложку), а не навпаки. У процесі трапези, коли будете нести виделку або ложку до рота, тримайте її паралельно столу. Не скупіться, не наповнюйте ложку супом до країв - «по дорозі» ви можете випадково частину розплескати, заляпати скатертину або навіть когось із сусідів. Дути на гарячий суп - знову ж таки є небезпечно, якщо бризки долетять до інших учасників трапези. Та й виглядає це з боку не дуже красиво. Якщо будете нахилити тарілку, щоб доїсти залишки смачного супу - нахиліть її тільки від себе. Деякі фахівці з етикету, втім, взагалі не допускають можливість подібних «вільностей» в пристойному суспільстві: трапеза - це майже священнодійство.

Якщо ви взяли зі столу прилад - назад на скатертину класти його не варто, по-перше, можете скатертину забруднити, по-друге, до приладу можуть пристати порошинки з ворсинками, яким в рот дороги немає. Під час паузи в трапезі покладіть прилади на тарілку, поруч з їжею. Якщо це ніж і виделка, то кінці їх мають трохи перетинатися («малювати» повноцінний хрест в тарілці не варто). Коли прийом їжі закінчено - кладіть прилади на тарілку паралельно (ніж гострим кінцем до виделки): офіціант чи господар застілля зрозуміють, що тарілку можна прибирати.

Закусочні прибори

Починається трапеза, як правило, з закусок. На цей випадок є закусочні столові прилади. Зазвичай це ніж і вилка.

Довжина закусочного ножа, як правило, дорівнює діаметру закусочної тарілки (вона теж спеціальна).

Однак допускається, що ніж буде трохи довший (на сантиметр-другий). Виделка може бути трохи менше.

Подають закусочні прилади до холодних закусок всіх видів, а також до деяких гарячих: млинців, яєчні, смаженої шинки і інших



Рибні прибори

Якщо обід чи вечеря передбачає рибну страву, то для того, щоб їх покуштувати, добре б використовувати спеціальні рибні прилади. Це ніж і виделка.

Ніж - тупий і зовнішнім виглядом нагадує лопатку, може мати фігурну форму.

Рибна виделка - з чотирма зубцями, але коротшими, ніж у виделки «класичної».

До речі, використовують рибні прилади для вживання, в основному, гарячих рибних страв.



Рибні прибори

Спеціальні рибні прилади: ніж і виделка. Перший - тупий і зовнішнім виглядом нагадує лопатку. Рибна виделка - з чотирма зубцями, але коротшими, ніж у виделки «класичної». До речі, використовують рибні прилади для вживання, в основному, гарячих рибних страв.



Столові прибори

Ложка, виделка і ніж для основних гарячих страв так і називаються: «столові».

Столовий ніж повинен бути рівний по довжині діаметру столової тарілки. Ложка і виделка можуть бути трохи коротші.

У разі відсутності на столі спеціальних приладів столова ложка, виделка і ніж використовуються також для перекладання порції їжі із загальної тарілки в тарілку гостя.

Столові прибори відрізняють від інших по їх величині, а ще столовий ніж може бути частково з зубчастим остриєм, щоб легше було розрізати основну частину страви.



Десертні прибори

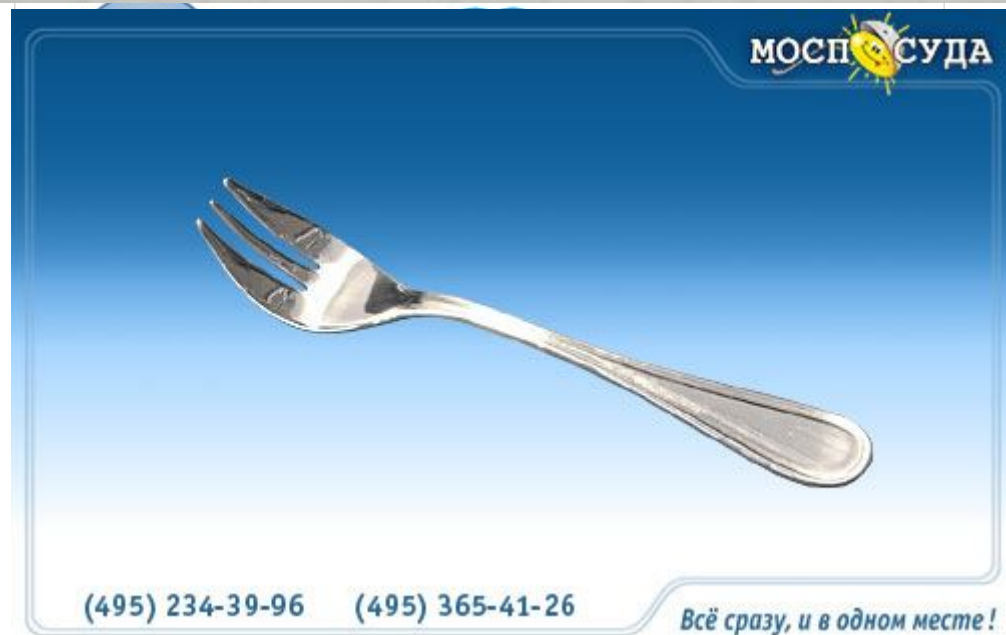
Десертними бувають ніж, виделка і ложка.

Довжина ножа повинна приблизно відповідати діаметру десертної тарілки. Десертний ніж вузчий, чим ніж закусочний, з загостреним кінчиком.

Ложка і виделка можуть бути трохи коротші ножа.

Виделка має чотири зубці, також може мати три зубці, один з яких загострений і розширений, від кокильної відрізняється довжиною зубців(трохи довша).

Десертні ніж і виделка використовуються, якщо подані сир, деякі види тортів, солодкі пироги (в тому числі знаменита «шарлотка»), кавун, диня. Десертна ж ложка стане в нагоді для солодких страв, які не потрібно різати. Це можуть бути ягідні муси, ягоди з вершками або молоком, фруктово-ягідні компоти, морозиво, солодкі каші та інші види десертів. Трапляється, що десертну ложку подають також до бульйонів в чашках.



Ложка чайна та кавова

Для чаю та кави використовуються окремі види ложок: чайна і кавова.

Втім, не тільки для чаю і кави.

Так, наприклад, чайна ложка стане в нагоді ще й для кави

з молоком, какао, фруктових коктейлів,

грейпфрутів, яєць, зварених некруто або «в мішечок».

А ось маленьку кавову ложечку подають, в основному,

тільки до кави: еспресо або звареному по-східному.

Бувають також спеціальні ложки з довгою ручкою - їх, наприклад,

подають до чаю або кави з льодом, інших напоїв у високих склянках.



Фруктові прибори

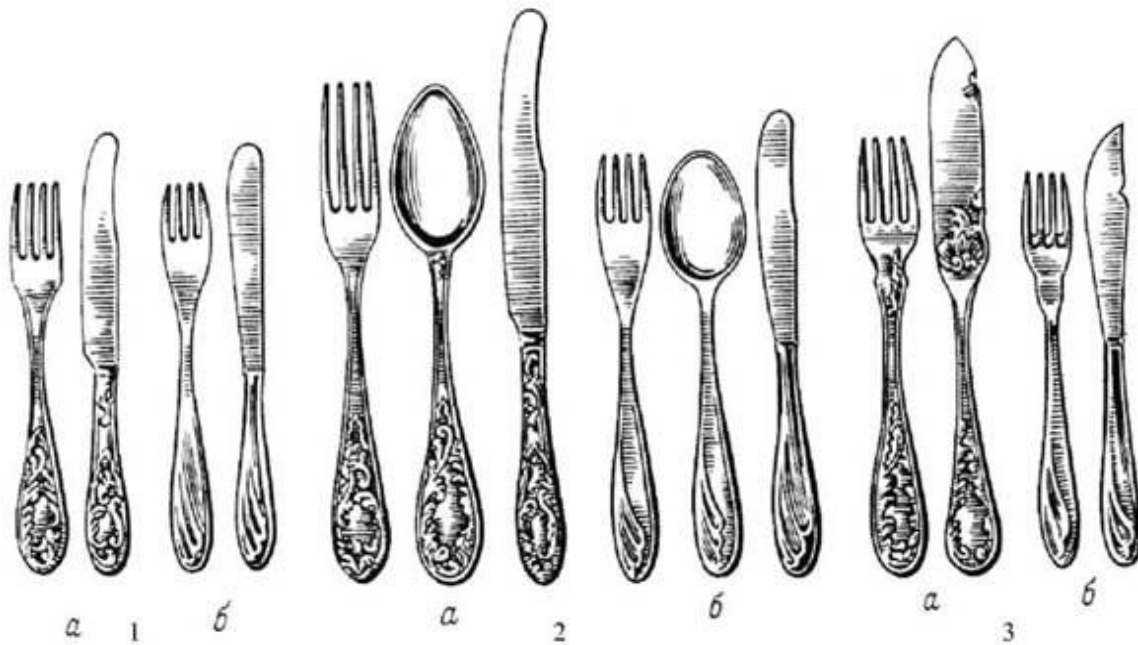
- До фруктових приборів відносять ніж і виделку.
- Вони відрізняються від десертних меншим розміром, виделка має два зубці, крім того вона може бути з заокругленою ручкою.
- Використовуються при подаванні фруктів, для їх очищення і нарізання.



Прибори для стейків

- Ніж має зубчасте лезо, коротший за столовий.
- Виделка має три зубці.

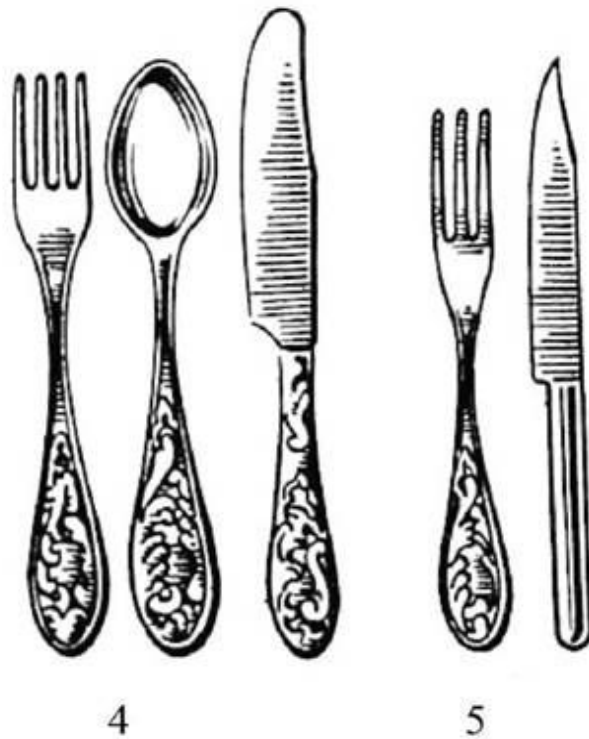




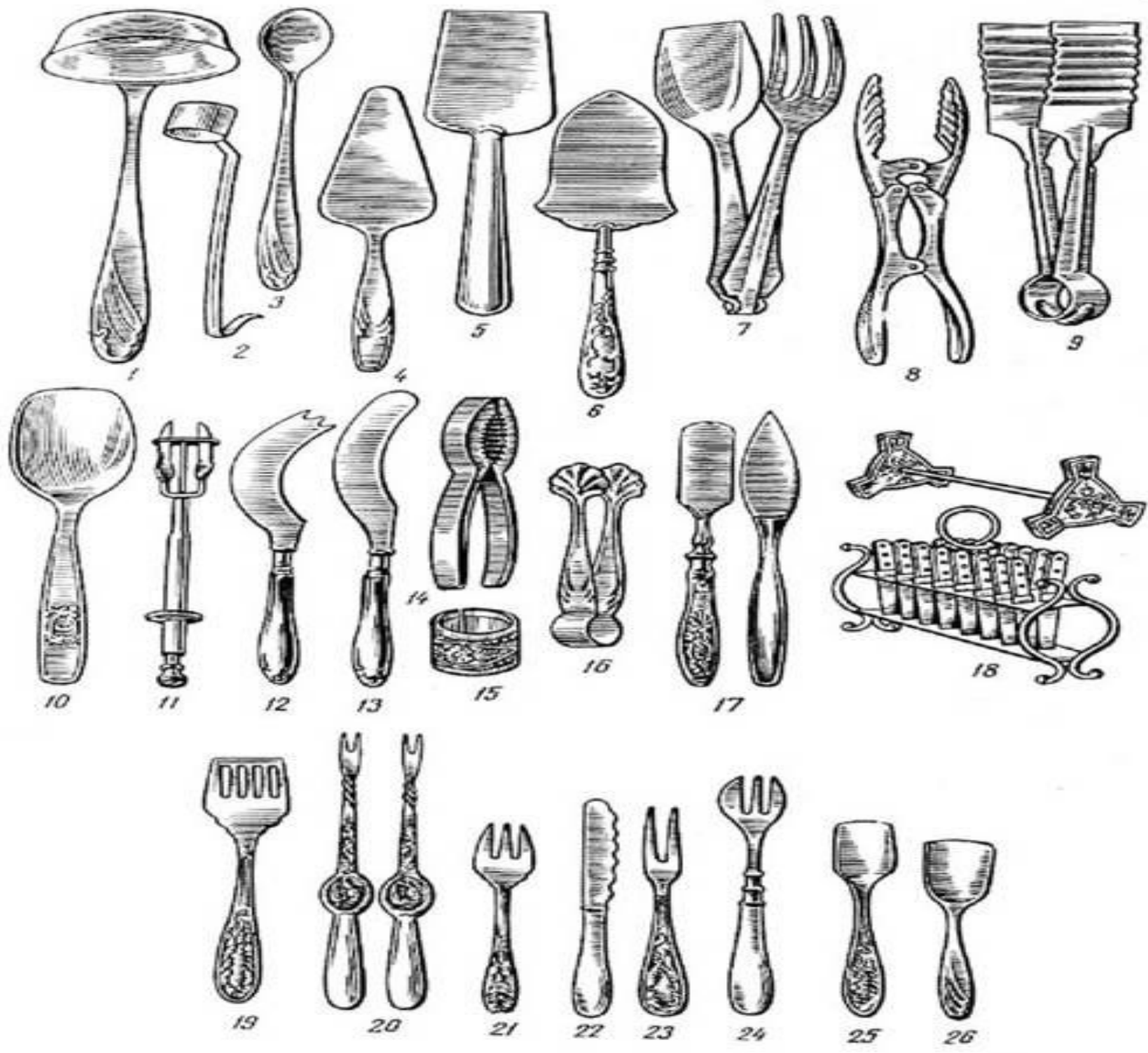
Основні столові набори:

1 - закусочний; 2 - столовий;

3 - рибний (а - із мельхіору, б - із нержавіючої сталі);



4 - десертний із мельхіору; 5 - фруктовий із мельхіору



Допоміжні столові набори:

- 1 - розливна ложка для супів; 2 - мірна ложка для масла, соусів; 3 - ложка для лимонадів (віскі); 4-5 - лопатки для розкладання страв із риби та м'яса; 6 - лопатка для розкладання кондитерських виробів; 7 - щипці для розкладання страв; 8-9 - щипці для розкладання кондитерських виробів; 10 - ложка для салатів; 11 - виделка-скидувач для страв; 12 - ніж-виделка для сирів; 13 - ніж для масла; 14 - щипці для горіхів; 15 - кільце для серветок; 16 - щипці для цукру-рафінаду; 17 - лопатка для ікри паюсної; 18 - підставка під набори; 19 - виделка-лопатка для шпротів; 20 - набір для раків, омарів; 21-виделка для гарячих закусок (кокотна); 22-23 - ніж і виделка для лимона; 24 - виделка для устриць; 25 - лопатка для зернистої ікри; 26 - совок для цукру-піску

Виделка кокильна

- Має три зубці, двоє з них розширені, більш коротші і ширші, чим десертна
- Використовується при вживанні гарячих закусок із риби



Виделка для устриць

- Може мати три зубці, лівий зубець більш міцний, призначений для відділення м'якоті устриці від раковини
- Використовується при вживання устриць



Виделка кокильна

- Має три зубці, двоє з них розширені, більш коротші і ширші, чим десертна
- Використовується при вживанні гарячих закусок із риби



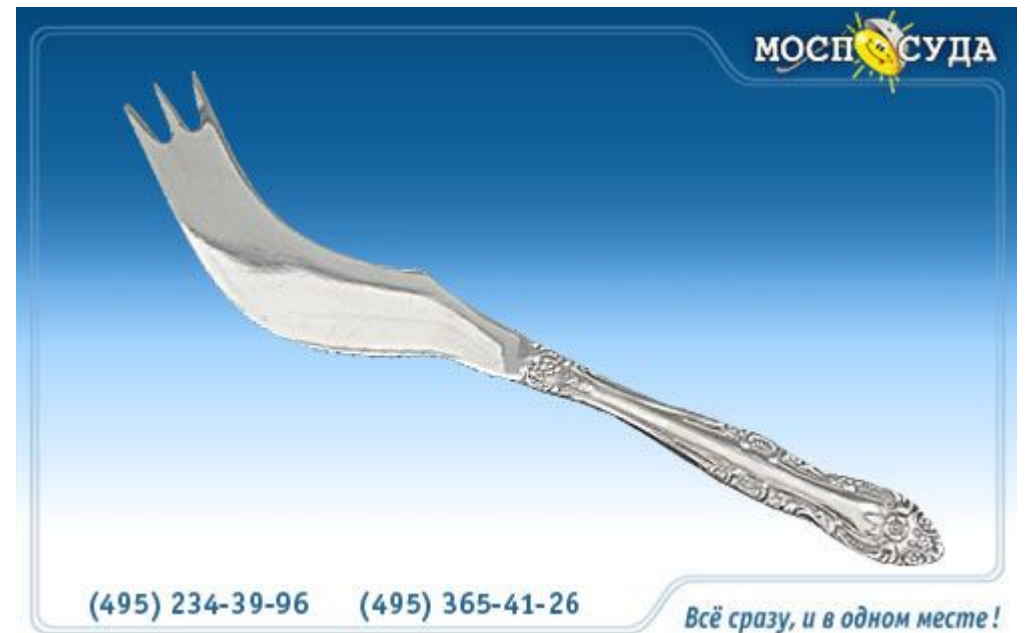
Виделка для равликів

- Використовується при вживанні равликів



Ніж-виделка для сиру

- Має серповидну форму з зубцями на кінці
- Використовується для нарізання і перекладання сиру, який подали шматком



Виделка для лимона

- Має два гострихт зубця
- Використовується для перекладання скибочок лимону



Виделка дворожкова

- Використовується при траншуванні, порціонуванні страв



Виделка дворожкова

- Використовується при траншуванні, порціонуванні страв, оселедців



Лопатка

- Використовується при траншуванні, порціонуванні страв



Виделка шпротна

- Має широку основу у вигляді лопатки, 4-5 зубців, які з'єднані вкінці перемичкою, що виключає деформацію риби
- Використовується для перекладання рибних консервів (шпрот, сардин)



Виделка шпротна



Виделка для салату

- Для порціонування салату



Виделка для раків, крабів

- Довга з двома зубцями на кінці
- Використовується при вживанні раків і крабів
- Для розробки і відділення м'яса раків, крабів



Виделка розробна для м'яса

- Виделка дворожкова
- Використовується для траншування м'яса



Ніж для біфштекса

- Використовується при подачі біфштексів
- Має гостре лезо

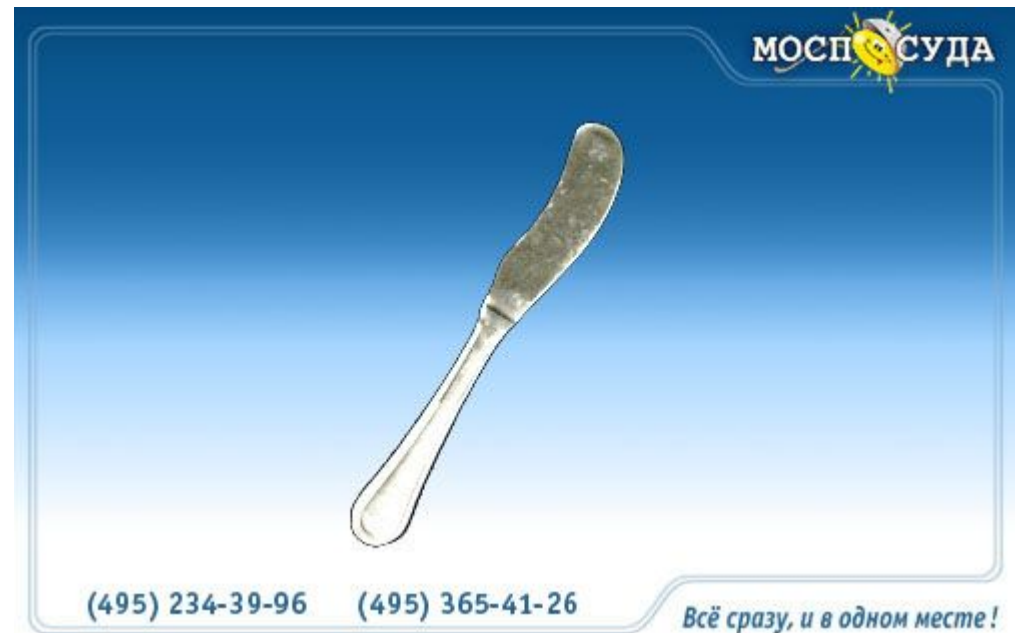


Ніж для раків



Ніж для масла

- Має широке лезо, вигнуте дугою
- Використовують для відрізання і перекладання масла, поданого великим шматком та для намазування масла на хліб
- Кладуть його на правий бортик піріжкової тарілки



Ніж для масла

- Має широке лезо, вигнуте дугою
- Використовують для відрізання і перекладання масла, поданого великим шматком та для намазування масла на хліб
- Кладуть його на правий бортик пиріжкової тарілки



Ніж-виделка для сиру

- Призначений для нарізання і розкладання сиру, який подали шматком



Ніж-виделкка для сиру



- Призначений для нарізання і розкладання сиру, який подали шматком

Ніж-виделка для сиру



- Має серповидну форму з зубцями на кінці
- Призначений для нарізання і розкладання сиру, який подали шматком

Ніж для масла



- Має широке лезо, вигнуте дугою
- Використовують для відрізання і перекладання масла, поданого великим шматком та для намазування масла на хліб
- Кладуть його на правий борт пиріжкової тарілки

Ніж для лимону



- Має зигзагоподібне лезо
- Використовується для енарізання лимону та інших цитрусових

Ніж для цитрусових

- Має зигзагоподібне лезо
- Використовується для енарізання лимону та інших цитрусових



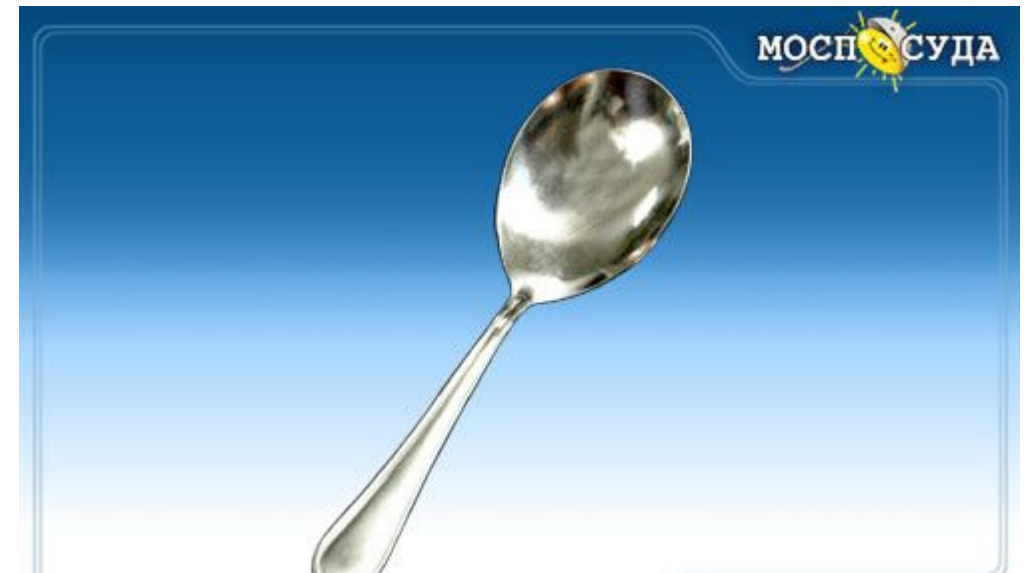
Салатні прибори

- Для порціонування салатів із загального блюда в тарілку гостя



Ложка і виделка для гарніра, риби

- Використовуються для порціонування гарнірів та рибних страв



Ложка соусна

- Може бути різного розміру
- Використовується для порціонування соусів



Щипці для спагетті

- Для порціонування спагетті
- Мають різну форму



Щипці для спагетті

- Для порціонування спагетті



Щипці для хліба

- Для порціонування хліба, хлібо-булочних виробів, тістечок



Щипці для порціонування

- Для порціонування страв



Щипці для спаржі

- Для перекладання спаржі, випускається разом з решіткою



Щипці для спагетті

- Для перекладання спагетті



Щипці для льоду

- Представляють собою скобу з двома лопатками, які на кінці гофровані і більш об'ємні, ніж для цукру, для того, щоб легко було захватити лід



Щипці для горіхів



Щипці для улиток, виделка для лобстера, щипці для омара



Щипці для розкладання, улиток, спагетті, кондитерських виробів

maxibar.ru



maxibar.ru

Щипці для улиток, омарів, виделка для улиток



Щипці сервірувальні, для м'яса, спагетті, тістечок, хліба



Щипці для м'яса, кондитерські, для тістечок



Набір для морепродуктів



Як відкрити мушлю

HUITRE CREUSE



1 Placer le pouce à 1 cm du bout de la lame



2 Introduire la lame au niveau du muscle



3 Couper le muscle



4 Soulever et détacher la coquille supérieure

Щипці для льоду

- Для перекладання льоду



Щипці для цукру



Щипці для льоду

- Представляють собою скобу з двома лопатками, які на кінці гофровані і більш об'ємні, ніж для цукру, для того, щоб легко було захватити лід



Лопатка

- Має фігурну форму
- Використовується для порціонування тістечок, торта



Лопатка

- Має прямокутну форму
- Використовується для порціонування м'ясних та овочевих страв



Лопатка

- Має прямокутну форму
- Використовується для порціонування м'ясних та овочевих страв



Лопатка

- Має прямокутну форму
- Використовується для порціонування м'ясних та овочевих страв



Лопатка

- Маленька, фігурна
- Використовується для відокремлення і порціонування паштету



Лопатка

- Маленька, фігурна
- Використовується для порціонування паштету



Лопатка

- Лопатка фігурна з прорізами
- Використовується для перекладання холодних і гарячих рибних страв, особливо заливної риби, прорізи утримують рибу на лопатці



Лопатка рибна

- Використовується для порціонування холодних і гарячих рибних страв



Лопатка для гамбургерів

- Для перекладання гамбургерів



Лопатка для нарізання сиру

- Для нарізання і перекладання сиру



Лопатка для ікри

- Нагадує плоский совок
- Використовується для перекладання зернистої, кетової ікри з ікорниці в тарілку



Лопатка для ікри

- Нагадує плоский совок
- Використовується для перекладання зернистої, кетової ікри з ікорниці в тарілку



Щипці

- Для порціонування сардельок



Щипці для спаржі

- Використовують для перекладання спаржі з решітки на тарілку, випускають в комплекті з решіткою.



ЩИПЦЫ ДЛЯ СПАРЖИ
LX-135 (22x9.5 см)
ТОЛЩИНА 1.2 мм - ВЕС 152 г
Простые в использовании,
интересные по дизайну, наши
ЩИПЦЫ ДЛЯ СПАРЖИ можно
использовать для подачи спаржи и
других видов овощей, филе рыбы и
т.п. Они Вам просто необходимы!

Щипці для спаржі

- Використовують для перекладання спаржі з решітки на тарілку, випускають в комплекті з решіткою.



Щипці для спаржі

- Використовують для перекладання спаржі з решітки на тарілку, випускають в комплекті з решіткою.



Лопатка

- Лопатка кондитерська
- Для перекладання тістечок і торта
- Може бути фігурною і мати форму трикутника



Лопатка для тістечок

- Лопатка кондитерська
- Для перекладання тістечок і торта
- Може бути фігурною і мати форму трикутника



Лопатка

- Має прямокутну форму
- Використовується для перекладання м'ясних та овочевих страв



Лопатка

- Лопатка кондитерська
- Для перекладання тістечок і торта
- Може бути фігурною і мати форму трикутника



Набір кондитерський

- Лопатки для перекладання торта та тістечок
- Ложки чи совочки для цукру



Набір для порціонування

- Ложка для порціонування гарніру, перших страв, соусу, лопатка рибна



Набір салатний

- В склад входить ложка, яка трішки більша за столову і ложка-виделка (кінець ложки у вигляді трьох зубців).
- Використовується для перекладання салату із багатопорційного посуду в тарілку



Салатний набір



Ложка лимонадна

- Має довгу ручку
- Використовується для розмішування коктейлів, при подачі кави-глясе



Ложка розливна

- Може бути різного об'єму
- Використовується для розливання супів, солодких страв



Ложка для овочів



Ложка для спагетті

- Використовується для порціонування спагетті



Ложка коктейльна

- Ложка для комплименту
- Може ще називатися “епітайзер”
- Використовується на банкетах-коктейлях, фуршетах



Ложка коктейльна

- Ложка для комплименту
- Може ще називатися “епітайзер”
- Використовується на банкетах-коктейлях, фуршетах



Ложка-коктейль для стакана



Ложка для комплимента (эпитайзер)



Ложка-десерт для стакана



Ложка-мокко для стакана



Ложка для цукру

- Ложка або совок для цукру



Ложка для цукру

- Ложки для перекладання цукру-піску із цукровниці в чашку



Ложка для джема

- Ложка для
перекладання
джема, варення



Ложка для варення

- Ложка для перекладання джема, варення



Ложка для соусу

- Може бути різного розміру і різної форми
- Використовується для порціонування соусів



Ложка соусна

- Може бути різного розміру і різної форми
- Використовується для порціонування соусів



Ложка розливна для масла, сметани



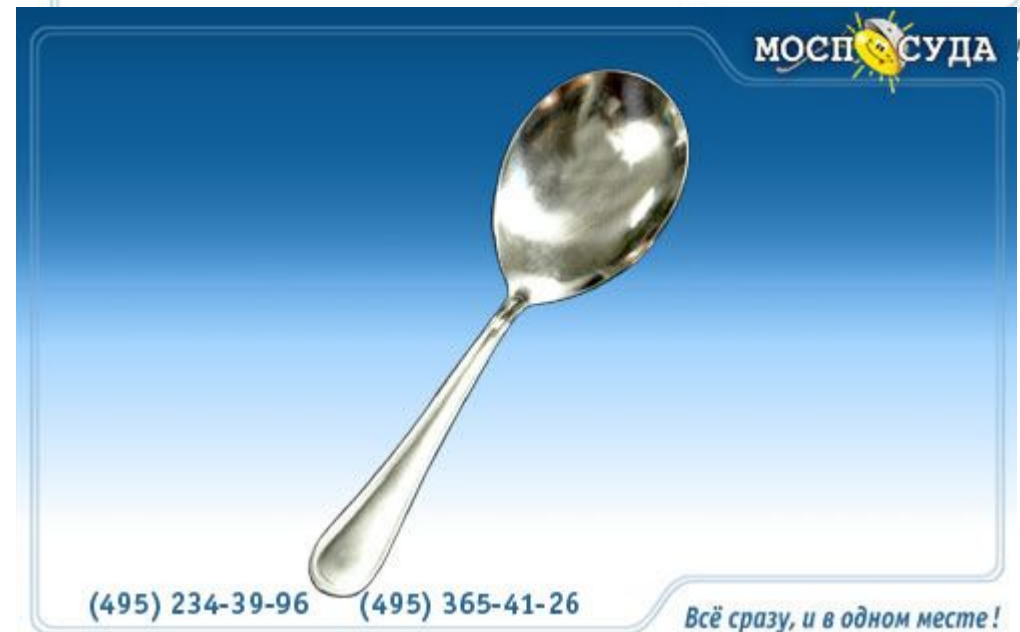
Ложка мірна

- Може мати різний об'єм(5-20 мл)
- Використовується для порціонування масла, сметани, цукру



Набір салатний

- Ложка і ложка-виделка використовується для порціонування салату



Ложка для морозива

- Для порціонування морозива у вигляді кульки із скидувачем



Ложка для морозива

- Для порціонування морозива у вигляді кульки

