




Стеклянная, хрустальная посуда



1. Бокал для воды
2. Бокал для белого вина
3. Бокал для красного вина (имеет больший объем, чем бокал для белого вина)
4. Бокал для игристых вин и шампанского
5. Бокал для игристых десертных и ароматных вин
6. Бокал для тихих десертных вин
7. Бокал для белого вина
8. Бокал для красного вина
9. Бокал для воды
10. Бокал для игристых вин и шампанского



Металлическая посуда



• *Икорница* имеет вставную розетку - стеклянную или хрустальную; используют для подачи зернистой икры осетровых и лососевых рыб





- **Кокотница** - используется для приготовления и подачи горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы, овощей с соусами. Вместимость ее около 90 мл; изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали
- **Кокильница** - небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов





- **Порционная сковорода** - применяется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд (яичница, крупеник, запеченные блюда, солянка на сковороде) выпускается из нержавеющей стали.
- **Кроншель** - порционная сковорода из мельхиора, имеет внутри полированную поверхность; служит для приготовления и подачи порционных горячих закусок (сосисок, тефтели в соусе, омлетов), а также порционных горячих сладких блюд (суфле, сладких запеканок).



- **Пашотницы**- из мельхиора или нержавеющей стали, предназначены для подачи отварных яиц



- **Баранчики круглые с крышкой** - предназначены для подачи и сохранения температуры блинов, припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы и овощей.





- **Менажницы** - металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками для отпуска блюд со сложным гарниром
- **Соусники** изготавливают из мельхиора и нержавеющей стали, предназначены для подачи горячих соусов.





• *Таганчик* применяется для приготовления блюда в присутствии посетителя и для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, подаваемых посетителям; таганчики заполняются тлеющим углем.





- **Креманки** предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.). Вместимость креманки 150-200 мл.

- **Турка (джезва)** для приготовления и подачи кофе по-восточному. Изготавливается емкостью 125 и 250 мл из меди и нержавеющей стали.





Столовые приборы

- **НОЖ.** Пожалуй, самый древний столовый прибор. Если любую готовую еду можно худо-бедно есть руками, то нарезать ее для приготовления без ножа — никак. Поначалу он был орудием для охоты или сражений. Его делали из каменных пластин. Со временем нож приспособили для различных работ по хозяйству, в частности — для работы на кухне.
- Шло время, и появился специальный столовый нож, который отличался от своего собрата тем, что имел более округлый конец. По одной из легенд, этому мы обязаны знаменитому кардиналу Ришелье: якобы его раздражала привычка многих придворных во время трапезы ковыряться в зубах ножом и есть с ножа, и он повелел делать закругленные лезвия.



Столовые приборы

- **ЛОЖКА.** Историки считают, что еще в III веке до н. э. люди стали впервые использовать в обиходе предмет, похожий на современную ложку. Делали ее из глины, лепили, придавая форму черпака с ручкой, а потом обжигали. Со временем материалы для изготовления ложки расширились: кости, рога, камни, дерево, крупные раковины морских обитателей и даже скорлупа орехов.
- Первые металлические ложки появились уже в древних Греции и Риме. Средневековые варианты изготавливались из металлов: меди, олова или латуни, а также серебра и золота. Забавный факт: после открытия алюминия этот металл считался весьма ценным, потому что алюминиевые ложки были предметом роскоши. Их даже можно было увидеть на приеме у Наполеона Бонапарта.
- Поначалу ручки у ложек были короткими и достаточно массивными. К XVII в. они начали удлиняться. Это объяснялось обычной практичностью: мода того периода диктовала носить наряды с пышными рукавами и жабо. А ложка с длинной ручкой спасала аристократа на званом обеде от неудобной ситуации испачкать свой дорогой наряд. Уже в XVIII в. прибор принимает ту форму, к которой мы все привыкли. Тогда же появляется разделение ложек на столовые и чайные, а затем и кофейные.



Столовые приборы

- **ВИЛКА.** Вилка — самая "юная" из столовых приборов. Впервые она появилась на кухне, чтобы служить поварам при разделке, раскладывании и сервировке блюд. У нее было лишь два зубца, и в таком виде она была известна повсюду. Считается, что одной из самых древних вилок, найденных археологами, более 2,5 тысячи лет.
- А вот на столы она попала в XI в. По легенде, первой, кто стал есть вилкой, была принцесса из Византии Мария Иверская. Якобы ей очень не хотелось брать пищу руками, поэтому для нее изготовили вилочку из серебра и золота. Тогда это посчитали излишней изнеженностью, и еще долго, до XVII в., вилку продолжали считать прихотью богатых особ. Более того, католическая церковь объявляла людей, пользующихся вилками, безбожниками! Наконец к XVIII в. общество успокоилось и стало пользоваться вилками.



- **1. Столовая ложка** – предназначена для супа, может быть использована при подаче пасты длинного формата.
- **2. Столовая вилка** – предназначена для вторых блюд (кроме рыбных), пасты, ризотто.
- **3. Столовый нож** – предназначен для вторых блюд (кроме рыбных). При подаче мясного стейка или каре может заменяться стейк-ножом.





- **5. Закусочная вилка** – предназначена для закусок, может быть использована при подаче десертов.
- **6. Закусочный нож** – предназначен для закусок, может быть использован при подаче десертов.
- **7. Нож для масла** – используется при подаче сливочного масла. При сервировке его кладут на правый борт пирожковой тарелки.





- **8. Рыбная вилка** – предназначена для вторых рыбных блюд, может использоваться при подаче рыбных закусок.
- **9. Рыбный нож** – выполнен с пикообразным основанием, предназначен для вторых рыбных блюд и рыбных закусок.





- **4. Dessertная ложка** – предназначена для десерта, может быть использована при подаче супов в бульонной чашке.
- **6. Dessertная вилка** – может заменяться закусочной вилкой.
- **10. Ложка-гурмэ** – используется вместо ножа при подаче блюд, которые легко режутся и подаются с большим количеством соуса. Имеет небольшие размеры и плоскую форму.
- **11. Бульонная ложка.**
- **12. Стейк-нож** – предназначен для мясных стейков, каре и других блюд, когда требуется нож более острый, чем столовый.





Необычная посуда и приборы для подачи блюдов

Столовая посуда и приборы





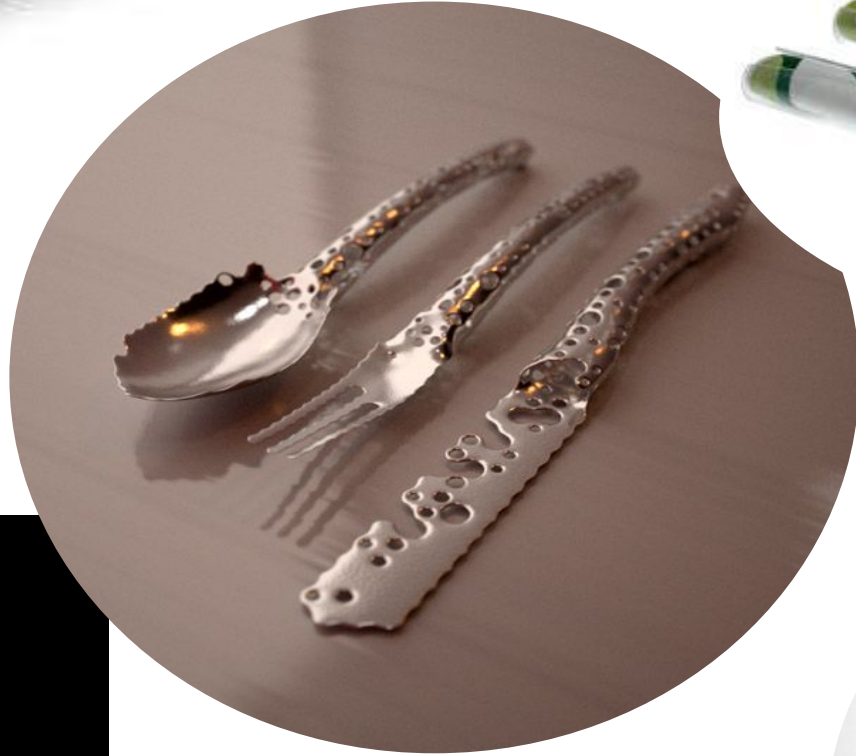




© Juan Chaparro

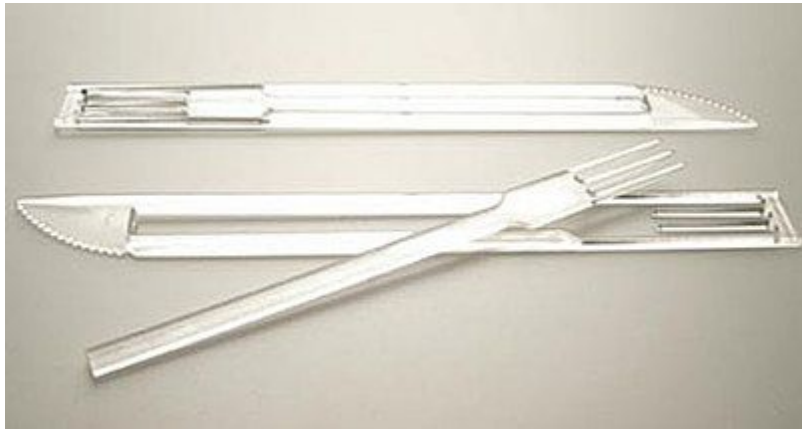














ВИДЫ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ





ТКАНИ ДЛЯ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ



Ткани для столового текстиля можно разделить на три основные группы:

**натуральные,
смесовые,
синтетические**



НАТУРАЛЬНЫЕ ТКАНИ (ХЛОПОК, ЛЕН)

Хлопок – очень практичная и популярная ткань для столового белья. К преимуществам хлопка можно отнести его хорошую гигроскопичность.

Хлопок хорошо впитывает влагу.



Столовое белье из этой ткани легко гладится, при необходимости его можно стирать при температуре до 90С



Лен гораздо прочнее хлопка. Изделия из льна прекрасно хранятся, хорошо переносят температурные перепады и самые жесткие стирки, после чего становятся только мягче. Температурный режим стирки льняных тканей может достигать **90°C**. Однако лен трудно разглаживается после стирки.
Лен хорошо впитывает влагу и быстро высыхает.



СМЕСОВЫЕ ТКАНИ

Смесовые ткани получили свое название из-за сочетания в своем составе нескольких составляющих. Самый оптимальный состав смесовых тканей для производства столового белья, в процентном соотношении колеблется в пределах 50-70% полиэфира, на 50-30% вискозы, либо хлопка



Смесовые ткани :
эффектный внешний вид
сохранение свойств ткани после стирки
отсутствие деформации, легкая утюжка
несминаемость
простота в уходе, быстрое отстирывание пятен.



СИНТЕТИЧЕСКИЕ ТКАНИ

Синтетические ткани (ткани изготовленные из 100% полиэстера). Изделия, изготовленные из синтетических тканей, очень неприхотливы в процессе эксплуатации.



У каждой ткани существуют свои плюсы и минусы:

-скатерти из хлопка и льна хорошо выдерживают кипячение, но наряду с этим у натуральных тканей достаточно высокая цена;

-скатерти из смесовых тканей неприхотливы в уходе, имеют длительный срок службы при правильной эксплуатации, но, к сожалению, стирка при больших температурах способна их погубить;

-изделия из синтетических тканей обладают повышенной износостойкостью, но при уходе за ними нужно обращать повышенное внимание на температурный режим стирки и глажения.



Классический перечень столового белья включает:
мултон, скатерть, наперон, фуршетные юбки,
салфетки, столовые дорожки, полотенца



Скатертью называют текстильное изделие заданных геометрических размеров (в виде квадрата, прямоугольника, круга овала) и имеющее декоративный дизайн согласно правил этикета и традиций страны.



Скатерти делятся на основные, нижние, верхние.



Нижняя скатерть - мулетон — используется для защиты столешницы от повреждений (например, от горячего или пролитой жидкости). Кроме того, мулетон поглощает звуки при перестановке приборов на столе, а также предотвращает скольжение основной скатерти.



Мултон может быть плотным и вырезаться по форме стола, и тонким, который нашивается на резиновую тесьму и огибает кромку стола. Так же в качестве нижней скатерти может выступать обычная хлопчатобумажная скатерть.



Верхняя скатерть (наперон) — скатерть, меньшего по сравнению с нижней скатертью размера, используется поверх основной скатерти для защиты от внешних воздействий, быстрого истирания, а также в декоративных целях.

Напероном называют текстильное изделие геометрических размеров, **которое покрывает скатерть сверху**. Это может быть одиночная салфетка больших размеров или вторая скатерть.



Если **наперон** проектируется как вторая скатерть, то он подчеркивает уже линию скатерти и имеет точно такую же форму.



Салфетка — предмет столового белья, с определенной геометрической формой, обычно квадратной или прямоугольной, реже овальной круглой или треугольной



Салфетки подразделяются на **чайные** и **столовые**

Размер чайных салфеток 35*35 см они могут иметь цветную расцветку и предназначаются только для сервировки стола к чаю. Столовые салфетки имеют размер 46*46 см и применяются при любой сервировке стола.



Кроме украшения и сервировки стола салфетки служат:

Для обтирания лица и рук.

Для предохранения одежды от случайного попадания крошек и брызг

Для использования в роли подтарельника.



При сервировке стола к завтраку или обеду салфетки обычно используют несложные формы: сложение вчетверо, треугольником, пополам или рулетом. А для ужина, торжественного обеда или банкета практикуют более сложные формы



СТОЛОВАЯ ДОРОЖКА

представляет собой текстильное изделие и является вариацией узкого наперона, покрывающего скатерть



Дорожки узкие длинные скатерти, меньше ширины стола. Могут использоваться в качестве основных или верхних скатертей.



Дорожки часто становятся единственным предметом столового убранства.



ПОЛОТЕНЦА

Основная задача полотенец впитывать влагу. И в связи с этим применяют полотенца для вытирания рук и посуды.

