



# 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.





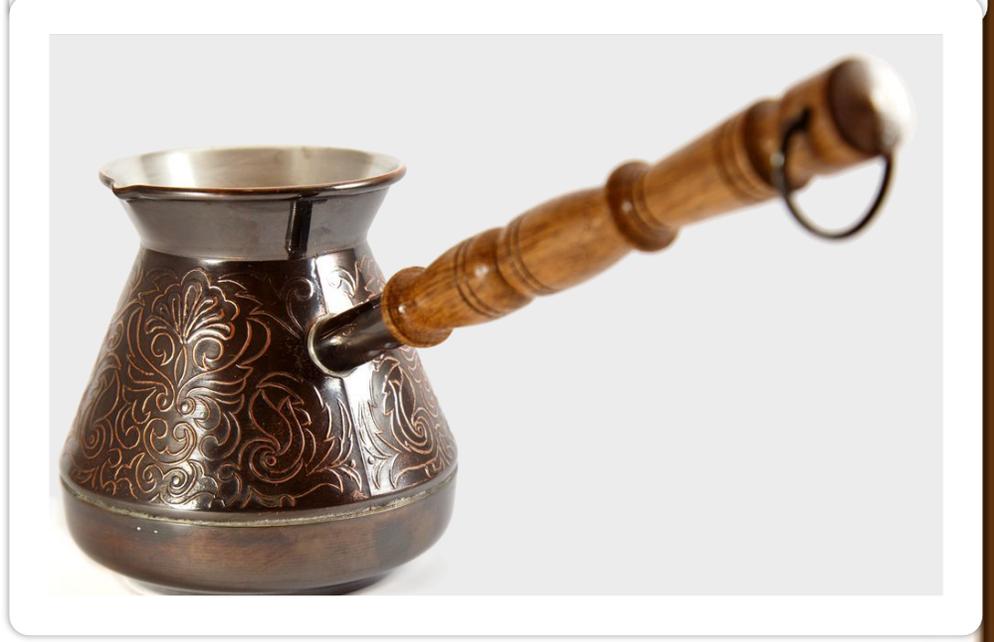
• *Таганчик* применяется для приготовления блюда в присутствии посетителя и для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, подаваемых посетителям; таганчики заполняются тлеющим углем.





- **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. Десертная ложка** – предназначена для десерта, может быть использована при подаче супов в бульонной чашке.
- **6. Десертная 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**





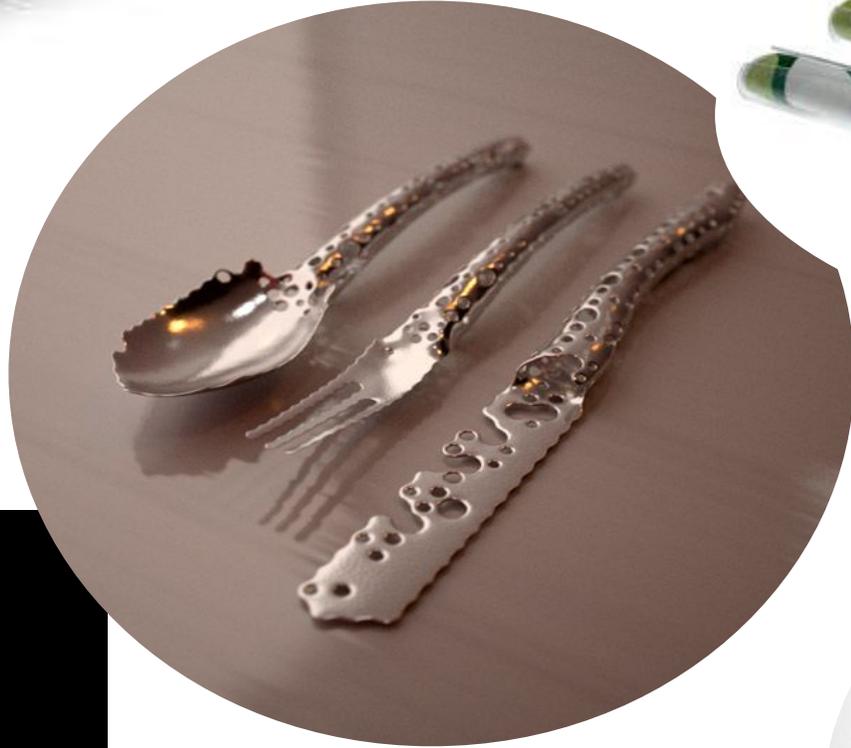




© Juan Chaparro

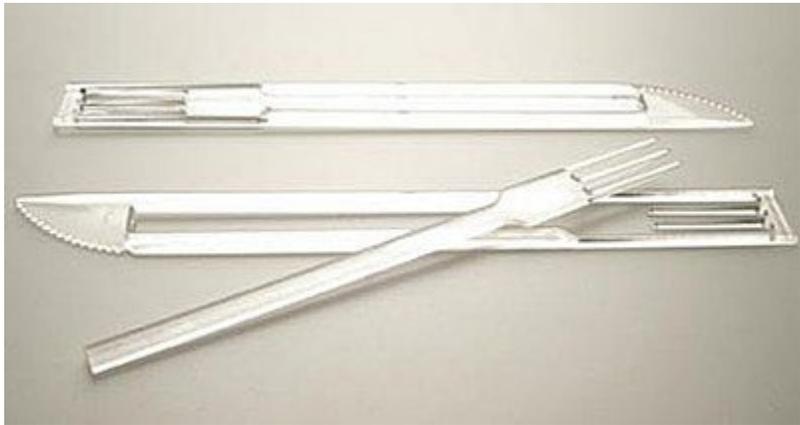














## ВИДЫ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ





## 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.

