**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**Федеральное агентство по образованию**

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**

**ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

4 курс очного отделения

специальность 080502

«Экономика и управление на предприятии

(Ресторанно-Гостиничного бизнеса)»

группа 41 РГБ

# Доклад

по дисциплине «Технология и организация обслуживания на предприятии питания в гостинице»

на тему: Характеристика и классификация столовой посуды

Выполнила:

Павленко О.В.

Преподаватель:

Доц. Базелюк В.И.

Москва 2010

СТОЛОВАЯ ПОСУДА

**Посуда** — обобщённое название предметов [быта](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%8B%D1%82), используемых для приготовления, приёма и хранения [пищи](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0). Вся посуда может быть разделена на несколько категорий

Вспомогательная посуда — судки для специй, салфетницы, ведерко для колотого льда, подсвечники и т.д. — иногда входит в состав больших сервизов. Однако эти предметы всегда можно приобрести отдельно. Оригинально выполненные, они станут украшением стола.

Суповые тарелки и порционные горшочки не ставят на скатерть, а обязательно на подставку — мелкую тарелку.

Зубочистки ставят на стол на специальной подставке. Сливочное масло подают на стол не в масленках, а на небольших тарелочках.

Масло заранее нарезают в виде кубиков, брусочков, шариков и т.п.

Сахарницы и тарелочки с тонко нарезанным лимоном ставятся в двух-трех местах большого стола.

Для винегретов, паштетов и салатов можно использовать вазы различных форм, но только не на ножках. Если за обедом присутствует большое количество гостей, суповые тарелки на стол не ставят.

Их держат на подсобном столике, туда же подается и миска с супом. Хозяйка по одной наполняет тарелки и передает их гостям.

К завтраку ставятся только закусочная и пирожковая тарелки.

Если же подаются и мясные, и рыбные блюда, желательны две закусочные тарелки.

Для яиц кладется фарфоровая или пластмассовая рюмочка и специальная ложечка.

Использованный нож не кладут на скатерть.

Его кладут кончиком на тарелку, или на специальную подставку для ножа.

***Фарфоровая и фаянсовая посуда***

Керамика и стекло — традиционные материалы для изготовления столовой посуды. Фарфоровая и фаянсовая посуда относится к группе керамических изделий.

Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

Различают разные категории фарфора по способу нанесения рисунка. Мануфактурным называется фарфор, расписанный вручную. Это самая дорогая разновидность, цена некоторых сервизов сопоставима со стоимостью автомобиля Rolls-Royce. Вторая категория — деколь. Такие изделия украшены переводным рисунком. При изготовлении рельефного фарфора узор наносится на посуду при помощи перфорации или гравировки. Помните, что качественные изделия никогда не покрывают росписью целиком — обязательно оставляют так называемое «белое тело» фарфора.

У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9 - 13% от первоначального веса). Фаянс не просвечивает даже в тонких слоях. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига. У фаянсовых изделий по сравнению с фарфоровыми меньшая механическая и термическая стойкость глазури. В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству; в других ресторанах и кафе — фарфоровая и фаянсовая.

Используемая в ресторане фарфоровая и фаянсовая посуда по своим декоративным свойствам должна соответствовать общему стилю его оформления и придавать ресторану индивидуальный характер. Поэтому необходимо применение фирменной посуды, обязательно с фирменным знаком. Для лучшей сервировки рекомендуются сервизные комплекты посуды до 40 различных наименований, изготовляемые по специальному заказу ресторана с учетом его оформления, ассортимента блюд и т. п. В разработке эскизов сервизной посуды принимают участие художники, оформители и архитекторы, которые работали над оформлением интерьеров торгового зала ресторана. В ресторанах используется фарфоровая или фаянсовая посуда в следующем ассортименте.

**Для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий:**

* при индивидуальном обслуживании — тарелки пирожковые (диаметром 175 мм);
* при групповом — хлебницы, тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм).

При отсутствии специальных хлебных ваз хлеб можно положить на закусочную тарелку при групповом обслуживании и обслуживании туристов, во время фуршетов, приемов.

**Для подачи холодных закусок:**

* тарелки закусочные (диаметром 200 мм) -их используют также как подставки под салатники и т. п.;
* салатники квадратные (размером 240, 360, 480 и 720 см3) — для салатов, солений, маринадов, грибов и др. — от 1 до 6 порций;
* лотки, селедочницы длиной 250 и 300 мм, узкие — 100, 150 мм — для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;
* блюда овальные (длиной 350—400 мм) — для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливной осетрины, судака и т. д.);
* блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) — для мясных и овощных закусок, канапе и банкетных блюд; индейки, седла бараньего и др.;
* вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке -для фирменного салата (не менее чем на 2 — 3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса, салата «ромэн» и др.;
* соусники (емкостью 100, 200 и 400 см3) — для холодных соусов или сметаны от 1 до 6 порций.

При сервировке закусочные тарелки предварительно расставляются на обеденном столе, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски из раздаточной холодного цеха к подсобному столу.

**Для подачи первых блюд:**

* чашки бульонные (емкостью 300 см3) с блюдцами — для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;
* тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см 3, диаметром 240 мм) — для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;
* тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (емкостью 300 см3) — для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;
* суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций; используются при обслуживании семейных обедов.

**Для подачи вторых блюд:**

* тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) — для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;
* блюда круглые (диаметром 500 мм) — для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

**Для подачи десерта (сладких блюд):**

* тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга, каши гурьевской, суфле и т. п.;
* тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) — для клубники со сливками и других сладких блюд.

**Для подачи горячих напитков:**

* чашки чайные (емкостью 200, 250 см3) с блюдцами — для чая, кофе с молоком, какао;
* блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;
* чайники для заварки (емкостью 250, 400 и 600 см3) — для подачи в номера гостиниц;
* чайники для кипятка доливные (емкостью 1200 —1600 см3) — для подачи в номера гостиниц;
* пиалы (емкостью 250 и 350 см3) — для зеленого чая;
* кофейники для кофе (емкостью 800 см3) и кофейники для черного кофе на 1, 4 и 6 порций (по 100 см3 емкости на порцию);
* чашки (емкостью 100 см3) с блюдцами — для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «экспресс»;
* молочники — емкостью 200 см3 для молока к кофе или к чаю;
* сливочники (емкостью 25, 50 и 100 см3) на 1, 2 и 4 порции;
* вазочки — для варенья, сахара;
* розетки (диаметром 90 мм) — для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

**Для подачи фруктов и кондитерских изделий:**

* тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);
* вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;
* пирожковые тарелки — для подачи кондитерских изделий. В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается 4 — 5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 — глубоких, 3 — столовых мелких, 1,5 десертных, 2 — 3 комплекта закусочных.

Из фарфора — фаянса в ресторанах используют также горчичницы (емкостью 100 см3) со съемной крышкой; солонки закрытые (с надписью «соль»); перечницы закрытые (с надписью «перец»), с привинчивающимися донными пробками; солонки и перечницы открытые, на одной подставке, с двумя отделениями; пепельницы, сигаретницы и рюмки — подставки для яиц. В ресторанах на судах и самолетах, а также в утренние часы для отпуска завтрака в обычных ресторанах используется посуда из фарфора или фаянса с закругленными утолщенными краями. Такая посуда прочна и удобна в применении. Фарфоровая и фаянсовая посуда современных форм отличается простотой, оригинальностью, гигиеничностью. Более плоские формы тарелок без острых углов создают возможность для их тщательной промывки. Некоторые тарелки выпускаются квадратной формы, благодаря чему они занимают меньше места на полках шкафов и сервантов.

***Стеклянная и хрустальная посуда***

При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя. Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготовляются методами выдувания, прессования, прессвыдувания и литья. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекоменду ется для применения в повседневной практике обслуживания. Для торжественных случаев — приемов, банкетов — как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготовляются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрусталя характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней. Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмки.

Бокалы созданы для того, чтобы мы могли по достоинству и в полной мере ощутить вкус того или иного напитка, алкогольного или безалкогольного. В мире насчитывается несколько сотен разновидностей этой посуды, которая различается по своей форме, толщине стекла и, конечно же, функциональному назначению. Собственно, одно вытекает из другого. Мы не будет перечислять все имеющиеся в мире виды бокалов, рассмотрим лишь самые популярные из них.

# Бокалы. Бокалы и рюмки могут быть яблокообразной, тюльпанообразной, прямой и развернутой формы. Яблоко- и тюльпанообразные формы бокалов позволяют раскрыть аромат вина или коньяка во всей полноте. В таких бокалах подают густые, выдержанные вина. Прямые и развернутые формы больше подходят для игристых и молодых вин, букет которых менее выражен. Форма и размер ножки бокала также не случайны. Высокая прямая ножка у бокалов, предназначенных для напитков, которые пьют теплыми. Для охлажденных напитков и вин предназначены бокалы с укороченной ножкой. Иногда ножка имеет булавообразную форму с утолщением — для того, чтобы тепло пальцев не передавалось бокалу и вино не грелось.

Слово «бокал» в переводе с французского означает «банка». Эта посуда появилась во Франции в XVIII веке. Бокалы использовались для различных вин. Теперь бокалом называют сосуд емкостью 125—150 мл удлиненной цилиндрической, грушевидной формы, или в виде вазочки для игристых вин. У бокала низкая, широкая ножка. Фужер, в отличие от бокала, имеет емкость 200—250 мл и используется для фруктовой или минеральной воды. Это цилиндрический или сужающийся кверху сосуд без ножки. Стакан похож на фужер формой и назначением. Из него пьют пиво и холодные напитки (воды, чай).

**Рюмки** могут быть чашеобразной или вытянутой формы, с длинными и короткими ножками. Емкость рюмки, как правило, небольшая: от 25 мл (ликерные) до 100 мл (рейнвейные и лафитные). Из рюмок пьют ликеры, водку, коньяк, вина и т.д. Вообще, чем крепче напиток, тем меньше предназначенная для него рюмка.

По отношению к сервировочной тарелке бокалы для напитков расставляются справа и вверху. Порядок их расстановки таков: дальним стоит тот бокал, который будет использован первым. Если коньяк и ликер предусмотрены к кофе, то рюмки сервируют вместе с кофейной посудой. Не рекомендуется ставить бутылки с коньяком или ликером на чайный или кофейный стол: напитки подают налитыми в рюмки.

Они должны отвечать следующим требованиям: — быть из простого (не цветного) и неграненого стекла или хрусталя, чтобы цвет и чистота вина были хорошо видны; — у винного бокала должна быть обязательно высокая ножка; — бокал должен сужаться кверху, чтобы аромат как бы концентрировался в небольшом пространстве над поверхностью вина; допускаются также бокалы с прямыми стенками.

**Терпкие вина** подают в высоких и округлых бокалах, а легкие — в бокалах, сужающихся кверху.

**Для красных вин**, имеющих богатый насыщенный цвет, необходимы глубокие и широкие бокалы. Чаши этих бокалов самые широкие и высокие, обычно яблокообразной формы, ножка прямая и высокая. Бокал не наполняют вином полностью, иначе потеряется его вкусовой букет. Вино наливают в бокал на две трети, одну треть будет занимать воздух. Существуют специальные бокалы для особых вин — для бордо, бургундского и т.д.

**Для сухого или крепленого белого вина** выбирают небольшие бокалы (меньше, чем для красного). Ножка бокала для белого вина чуть ниже, чем для красного, так как эти вина чаще пьют охлажденными. По этой же причине и чаша бокала имеет меньший объем. Бокал чаще имеет тюльпанообразную форму, но для рейнских и мозельских вин существуют отдельные бокалы. Бокал для белого вина может быть сделан из цветного стекла зеленоватого или желтоватого оттенка. В таком бокале вино «играет».

**Для розовых вин** также предназначены особые бокалы. Эти вина обычно пьются охлажденными, поэтому бокал имеет небольшой объем и низкую ножку, и похож на бокал для белого вина. Форма бокала развернутая, как для игристых вин. Бокал для десертного вина еще меньше, чем для белого (объем около 65 мл). Форма чаши разнообразная. В такие бокалы наливают херес, портвейн, ягодные настойки и другие сладкие вина.

**Для шампанского вина** существуют три основных формы бокалов: — «блюдце» — с расширенным горлышком. Из бокалов такой формы можно сделать «пирамиду», поставив их один на другой. Наполняют эту пирамиду «каскадом» шампанского, наливая вино только в верхний бокал. — «тюльпан» — удлиненный, с округлыми стенками, слегка расширяющийся кверху (как бутон распустившегося тюльпана); — «флейта» — классическая форма, расширяющаяся кверху (стенки слегка вогнуты). Ножка бокала длинная и тонкая.

Бокалы **для шампанского** могут быть простыми и гранеными. Граненые бокалы более эффектны — искры от шампанского преломляются и блестят между кристаллами стекла. Бокал с шампанским держат только за ножку.

**Стаканы для воды** и любых других **безалкогольных напитков** могут быть двух видов: на ножке и без нее. Стакан (бокал) на высокой ножке имеет прямую форму и объем около 200 мл. Стакан без ножки слегка расширяется кверху. Стакан для газированных напитков (лимонадный) — прямой, иногда мерный.

**Тягучие напитки**, то есть те, которые принято потягивать через трубочку (соки, коктейли) подаются в высоких стаканах. Некоторые коктейли подаются в низких широких чашах, прямых или чуть сужающихся кверху.

**Для горячих алкогольных напитков** (грога, глинтвейна, рома) предназначены высокие объемные чаши с ручками разнообразной геометрической формы. Крюшон также подают в чаше с ручкой.

**Для разнообразных коктейлей** предназначены бокалы и стаканы: для слоистых и физов — прямой бокал на ножке, для коктейлей с фруктами — расширяющийся кверху стакан с толстым дном.

**Коньячная рюмка** похожа на бокал для десертного вина: широкое дно, сужающееся к середине, и раскрывающееся кверху горлышко (грушевидная форма), низкая ножка. Коньячная рюмка может быть маленькой, вместимостью 25-35 мл, или большой — до 125 мл. Большой коньячный бокал наполняют только на 1/4—1/5 объема. Выпуклая форма и большой объем дают возможность оценить аромат напитков. При этом бокал обхватывают пальцами, чтобы коньяк нагревался от теплоты рук.

**Водку и виски** наливают в небольшие, прямого сечения стопки (стаканчики) без ножек. Для виски предназначен специальный стакан: без ножки с толстым, массивным дном. Водку и другие крепкие напитки можно также подавать в небольших (50 мл) рюмках на ножке, с расширяющейся или сужающейся кверху чашей.

**Ликерные рюмки**, помимо малого размера, отличаются изысканными формами: конусообразные, почти плоские чаши на высокой ножке и т.д.

В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается:

* фужеров — 3 — 5 комплектов,
* ликерных и коньячных рюмок (0,75 см3),
* рейнвейных и лафитных — 2 — 3,
* бокалов для шампанского — 2,
* водочных — 3 — 5 комплектов.

При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в ресторане в следующем ассортименте:

* рюмки (емкостью 25 см3) — для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);
* рюмки коньячные (типа «тюльпан», в них наливают коньяка не более 25 см3), расширенные книзу и суженные вверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставятся);
* рюмки (емкостью 50 см3) подают для водки и горьких настоек, наливок; эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холодных закусок;
* рюмки (емкостью 75 см3) мадерные — для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската;
* рюмки (емкостью 75 —100 см3) рейнвейные — для белого столового вина: цинандали рислинга, гурджаани, сильванер. Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый. Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при заказе рыбных горячих блюд или «белого» мяса птицы;
* рюмки (емкостью 100 — 125 см3) лафитные — для красного столового вина: мукузани, саперави, матраса, гамза; рюмки могут быть розовых оттенков;
* бокалы (емкостью 125 см3) цилиндрической формы, на ножке — для шампанского и игристых вин. Эти бокалы не совсем удобны для наполнения, поэтому рекомендуется подавать для шампанского вазочки, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить;
* фужеры (емкостью 250 — 280 см3) — для минеральной и фруктовой воды; их можно использовать и для пива;
* пивные кружки (емкостью 250 см3 и 500 см3) расширенной книзу и зауженной кверху формы (для пивных баров);
* стаканы чайные (емкостью 200 — 250 см3);
* стопки конусные (емкостью 100 — 150 см3) — для натуральных соков;
* стаканы цилиндрические (емкостью 300 см3) — для виски со льдом и содовой воды и для пуншей со льдом;
* стаканы с утолщенным дном — для кофе гляссе;
* кувшины с крышками (емкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков;
* креманки на ножке, креманки в виде блюдца — для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;
* компотницы в виде блюдец с ручками — для сладких блюд;
* розетки (диаметром 90 мм) — для варенья, сахара и лимона;
* салатники из утолщенного стекла для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;
* стаканы мерные (мензурки), изготовляются из белого прозрачного стекла емкостью 100, 200 мл конической формы емкостью 150, 200 и 250 мл. На стакане емкостью 100 мл одна риска, соответствующая объему 50 мл, другая — 100 мл; на стакане емкостью 200 мл — одна риска, соответствующая объему 150 мл, другая — 200 мл.
* бокалы — для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке);
* приборы для специй — соли, перца, горчицы;
* вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм) в зависимости от заполнения фруктами — 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке для фуршетных столов, на низкой ножке для сервировки банкетных столов, без ножки типа ладьи;
* вазы для срезанных цветов (высотой 10-15 см);
* подставка для срезанных цветов с отверстиями нечетного количества — 1, 3, 5; высотой 20 см;
* вазы (емкостью 3000 см3) — для приготовления крюшона с 10 бокалами и разливной ложкой (на подносе);
* вазы для варенья без ножки;
* вазы для печенья и конфет на ножке;
* ваза-подставка для тортов или пирожных на средней ножке плоской формы;
* вазочка, для шампанского на ножке (емкостью 100 — 125 см3);
* ваза-ладья овальной формы для фруктов и свежих овощей;
* флаконы с притертой пробкой — для подачи уксуса, оливкового масла или подсолнечного масла;
* приборы для специй — соли, перца, горчицы с металлическими крышками;
* графины с пробками для водки, вина и коньяка (емкостью 0,25 л и больше).

***Металлическая посуда***

Серебро делает обед более изысканным, торжественным. Однако эти металлическая посуда требует специального ухода – ее придется чистить до блеска (следы остаются даже от капель воды).

В ресторанах обычно применяется мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый противокоррозийный сплав меди с никелем. При использовании для изготовления посуды и приборов он содержит 18 — 20% никеля и 80% меди и покрывается серебром толщиной от 0,3 мм. Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогревать и блюда подавать посетителям горячими. Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Из мельхиоровой посуды в ресторане используются:

**Для подачи закусок:**

* икорницы со стеклянной розеткой на 1, 2 и 4 порции — для подачи зернистой и кетовой икры;
* кокотницы — мелкие кастрюльки для грибов в соусе, крабов в соусе, жульенов из дичи и птиц и других горячих закусок;
* кокильницы (раковины) — для судака запеченного (судак «кокиль») и др.;
* сковородки для почек, яиц, отварного картофеля (горячего) к сельди, солянки рыбной, мясной, блинов и других горячих закусок на 1 — 2 порции.

**Для подачи первых блюд:**

* миски суповые на 1, 2 и 4 порции с крышками (для сохранения требуемой температуры блюд).

**Для подачи вторых блюд под соусом:**

* баранчики круглые с крышкой на 1 и 2 порции — для подачи мясных блюд в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной капусты и др.;
* баранчики овальные с крышкой — для птицы, дичи, мясных и рыбных блюд в соусе на 1, 2 и 4 порции;
* соусники — для горячих соусов на 1, 2 и 4 порции;
* пашотницы—для подачи горячего очищенного яйца к бульону.

**Для подачи вторых блюд натуральных жареных:**

* блюда овальные на 1, 2, 4 и 10 порций (для банкета) — для котлет по-киевски, жареной рыбы, шашлыков, шницеля и др.;
* блюда круглые на 6 и 10 порций (для банкета) — для индейки, дичи и др.;
* ведерки — для льда и для охлаждения шампанского;
* вертушки — для шампанского;
* грелки — для подогрева красных столовых и крепленых вин и коньяка;
* подставки — для коллекционных вин;
* подставки (из нержавеющей стали) для горячих чугунных сковородок (таганчики);
* подстаканники — для чайных стаканов;
* конусообразные подставки — для укладки раков;
* креманки — для мороженого, мусса, крема, желе, консервированных компотов;
* соковыжималка;
* турочки на 1, 2, 4 порции — для варки и подачи кофе (по-восточному);
* кофейники-молочники на 1, 2 и 4 порции и сливочники на 1 (25 г) и 4 (100 г) порции — для подачи кофе с молоком или сливками;
* ваза для мытья пальцев — после подачи спаржи, раков, цыплят табака;
* подносы круглые, прямоугольные и квадратные (большие и малые);
* подставки для цветов;
* канделябры и подсвечники (на 3,5 свечей);
* подставки для сигарет и сигар.

***Посуда и приборы из пластмассы***

В ресторанах на речных судах и в самолетах используются следующие виды посуды и приборов из синтетических материалов:

* подносы для подачи различных закусок,
* блюд и напитков;
* хлебницы однопорционные;
* подставки-рюмки для яиц всмятку;
* тарелки закусочные;
* тарелки десертные;
* креманки для сладких блюд и мороженого;
* ложки для мороженого;
* приборы для специй;
* лопатки для икры;
* наколки для бумажных салфеток;
* наколки для цветов.

Для обслуживания приемов по типу «фуршет», «коктейль » в ресторанах используются пластмассовые вилочки, шпажки, зубочистки в основном при подаче бутербродов канапе.

ДИЗАЙН

#### *Красочный декор*

исполняется либо под глазурью, либо над ней. Подглазурная роспись особенно распространена на китайском фарфоре. Этот метод представляет собой нанесение рисунка непосредственно на черепок, и затем изделие обжигается вместе с глазурью. Старейшая надглазурная техника - это роспись эмалевыми красками, недостаток которых в том, что их палитра довольно ограничена. У разных видов фарфора есть свои особенности нанесения рисунка. На твердом фарфоре, например, такие краски часто пластически выделяются на поверхности глазури, так как обжигаться при высокой температуре они не могут и поэтому не соединяются с глазурью. На мягком же фарфоре они нередко расплавляются вместе с глазурью и сливаются с ней.

#### *Рельефный декор* вделан непосредственно в материал самого предмета - граверным путем, перфорацией или посредством рельефообразных завышений. Предмет либо отливается в формах вместе с рельефом, либо рельеф или же пластические части декора (цветки, почки, листья, фигурки в качестве рукоятей и т.д.) формуются отдельно и потом наклеиваются.

Рынок столовой посуды гораздо менее подвержен технологическому влиянию. Использование в течение многих веков традиционных материалов – разновидностей фарфора, керамики и стекла - сильно ограничивает возможности технологического совершенствования продукции. Зато дает безграничных простор для дизайнеров. Поэтому большинство модных тенденций обычно являются следствием совершенствования в первую очередь внешнего вида.

Также следует отметить тенденцию – об использовании идеи «экологичности» продукции в качестве конкурентного преимущества. Идея обосновывается с помощью нескольких тезисов. Во-первых, стекло – материал «экологичный» по определению и на 100% подлежащий вторичной переработке. Во-вторых, стеклянные изделия более долговечны по сравнению с керамической посудой и на их производство идет меньше энергии и ниже выбросы углекислого газа.

Фужеры и бокалы, изготовленные по самой современной технологии, при внешней хрупкости, выдерживают достаточно сильные удары.

**Неожиданные материалы.** Достижения современной химии позволили использовать различные материалы для изготовления посуды. Например, искусственный камень - кориан. Он позволяет отливать предметы неожиданной формы, долговечные и простые в уходе.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица 1.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид блюда*** | ***Посуда*** |
| Хлеб, тосты, мучные изделия | Тарелки пирожковые (диаметром 175 мм) Хлебницы |
| Холодные закуски | Тарелки закусочные (200 мм, могут быть использованы как подставки под салатники) Салатники квадратные и круглые (порционные или на несколько порций), лотки, селедочницы Блюда овальные (для нарезки рыбы, мяса, ветчины и т.д.), круглые (для мясных и овощных закусок, бутербродов, канапе) Вазы на низкой ножке Соусники (для холодных соусов и сметаны) |
| Первые блюда | Бульонные чашки (вместимостью 250—300 мл — для бульонов, супов-пюре и т.д.) Тарелки столовые глубокие (диаметром 240 мм, вместимостью до 500 мл и меньшего диаметра, вместимостью до 300 мл; их подают с подставочными тарелками — столовыми мелкими или закусочными) Суповые миски с крышками (на несколько порций), керамические горшочки на одну или несколько порций |
| Вторые блюда | Тарелки столовые мелкие (обычно диаметром 240 мм) Блюда круглые на несколько порций Керамические порционные горшочки |
| Десерт (сладкие блюда) | Пирожковые тарелки или десертные тарелки мелкие (диаметром 200 мм) Десертные тарелки глубокие (диаметром 200 мл для сладких фруктовых супов и клубники со сливками) Блюдо для сыра Вазочки (для варенья, сахара) Креманки (для мороженого, муссов, кремов) Розетки (диаметром 90 мм для меда, джема, лимона, сахара и т.д.) Плоская ваза или круглое блюдо для тортов |
| Фрукты | Десертные тарелки мелкие Вазы для фруктов (могут состоять из нескольких ярусов) |
| Чай | Чайные чашки (вместимостью 200-250 мл) с блюдцами Чайник для заварки Чайник для кипятка Молочники, сливочники. Сахарница Пиалы для зеленого чая |
| Кофе | Кофейные чашки (вместимостью до 100 мл) с блюдцами Кофейник для черного кофе |