**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.

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 фур-шетных 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).