

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

Сервировка стола

Часть I

Учебно-методическое пособие

для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Брянская область, 2021

УДК 642.61 (076)

ББК 36.99

С 47

Слезко, Е. И. Сервировка стола: учебно-методическое пособие. Ч. I / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 66 с.

Пособие подготовлено для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Рецензент: к.т.н., доцент кафедры ТОЖиПП А.И. Куличенко.

Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института от 25 октября 2021 г., протокол № 3.

© Брянский ГАУ, 2021

© Е.И. Слезко, 2021

© В.Е. Гапонова, 2021

© Х.М. Исаев, 2021

Содержание

Введение	4
Понятие сервировки	5
Виды столовых приборов	6
Декор стола	7
Столовый фарфор	9
Столовые приборы	10
Столовое белье	16
Столовая посуда	28
Последовательность сервировки стола	55
Виды сервировки	60
Рекомендуемая литература	65

Введение

Сервировка стола - это вкус, это традиции, это искусство. В ней все важно: цветовая гамма, тематика, посуда, расположение предметов, украшения, сюрпризы гостям. На протяжении развития общества мнение о том, как сервировать стол, менялось, и не один раз. Каждый народ и каждая эпоха придерживались определенных законов. Но правила видоизменялись, некоторые рекомендации (чересчур громоздкие) уходили в небытие.

Жизнь современного человека вся проходит настолько «на бегу», что и перекусить-то толком не всегда получается. Но прием пищи - очень важный момент, и об этом забывать не стоит никогда. Можно, конечно, сварить какой-то суп, какую-то кашу, налить в стакан сок или сделать себе кофе и употребить все это, уставившись в телевизор... К сожалению, все больше людей поступают именно так.

А между тем существует и эстетическая сторона, и определенно съесть хорошо приготовленные блюда куда приятнее за правильно и красиво сервированным столом, не отвлекаясь на разного рода гаджеты и лишние телодвижения. Ведь когда все правильно организовано на столе, самый обычный прием пищи может превратиться в небольшой праздник и души, и тела.

Организовать праздничное застолье, это значит не только приготовить изысканные блюда, но и правильно накрыть стол, украсить его, а также соблюсти все требования этикета, чтобы порадовать гостей и создать по-настоящему торжественную атмосферу.

Понятие сервировки

Сервировка стола – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. размещение на нем в определенном порядке всех необходимых предметов.

Сервировка стола — настоящее искусство, владение которым подчеркнет творческие способности хозяйки и уважение к гостям. Сервировать стол можно как для повседневных семейных обедов и ужинов, так и на праздники.

Главная цель сервировки стола — разместить посуду и приборы на столе так, чтобы участникам застолья было удобно и приятно принимать пищу. В. В. Похлебкин «Кулинарной энциклопедии от А до Я» подчеркивает, что располагать приборы на столе нужно по установленным традиционным или дипломатическим правилам. Особенности сервировки зависят от: повода (обычный прием пищи, день рождения, Новый год и пр.); времени приема пищи (завтрак, обед или ужин); тематики (деловая встреча, романтический ужин и пр.); подачи блюд (горячие или холодные кушанья, напитки, сладкий стол).

В ресторанах применяют 3 основных вида сервировки столов:

- предварительную,
- дополнительную,
- исполнительную.

Исполнительная сервировка стола производится по заранее известному меню заказа. Она используется при организации банкетов, обслуживании делегаций, т.е. по специальному заказу. Все предметы при исполнительной сервировке должны строго соответствовать меню заказчика.



Виды столовых приборов



1,2,3,4,6,31 — ложки: кофейная, чайная, десертная, столовая, для приготовления кофе, для мороженого;

5, 7, 8, 9 — щипцы: большие кондитерские, для спаржи, для льда, малые кондитерские;

10 — прибор для обрезки сигар;

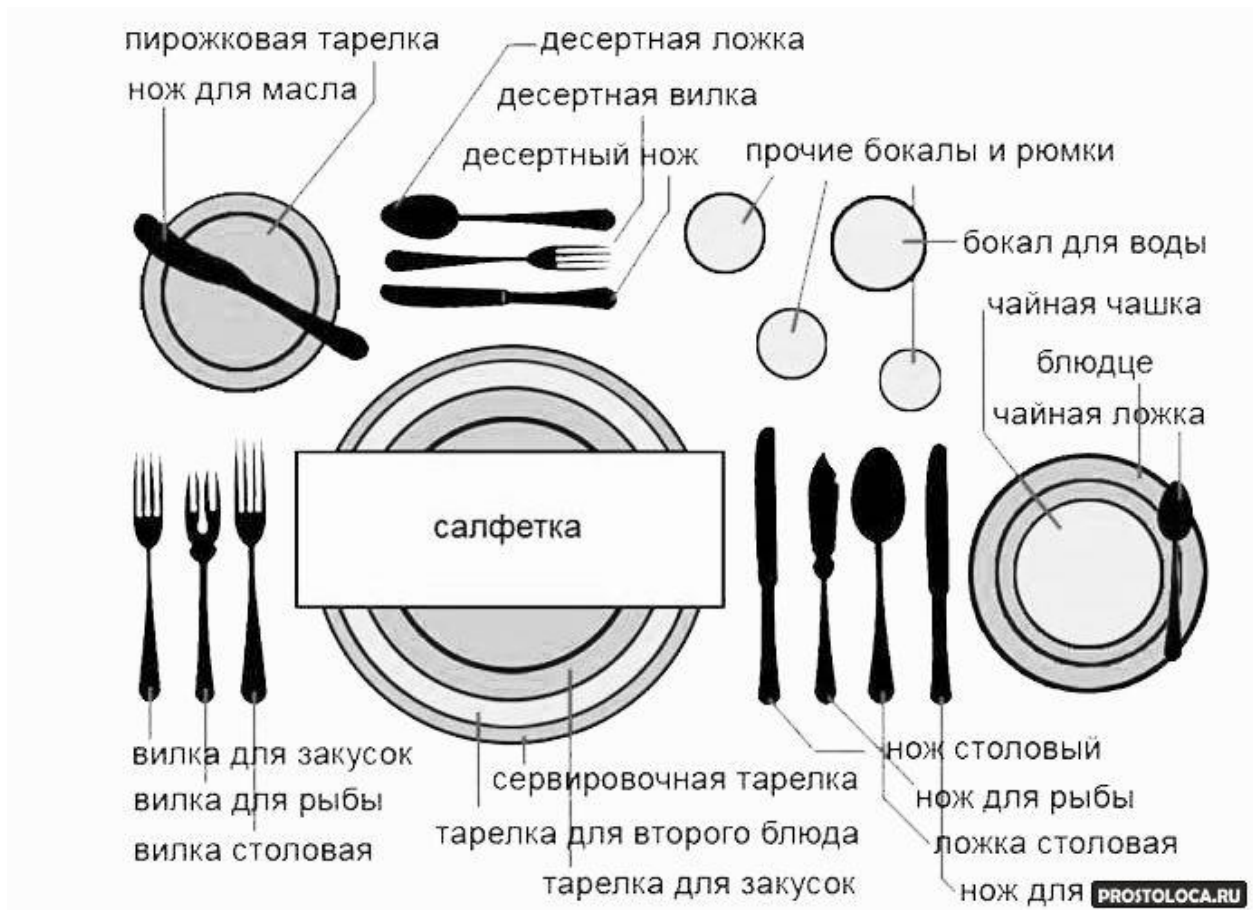
11, 12, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 26 — вилки: для лимона, лимонная, кокотная, рыбная, десертная, десертная, закусочная, закусочная, столовая вилка для вторых блюд;

14, 16, 18, 20, 22, 25 — ножи: для вторых рыбных блюд, десертный, десертный, закусочный, закусочный, столовый нож для вторых блюд;

24 — половник; 27, 28, 29, 30 — лопатки: кондитерская, для паштета, для рыбы, икорная.

После расстановки тарелок следует сразу же разложить все необходимые столовые приборы. О подстановочной тарелке читайте в статье «Для чего нужна подстановочная тарелка». Ножи кладутся справа от тарелок, вилки слева. Возле ножа кладется столовая ложка. Для праздничного ужина из нескольких блюд приборы следует выложить следующим образом, начиная справа от тарелки: столовый нож, рыбный нож и нож закусочный. На пирожковую тарелку вы кладете нож для масла.

В случае, если предполагается подача первых блюд, между закусочным и рыбным ножами кладется ложка для супа. Если рыба на праздничном столе не предусмотрена, столовая ложка кладется вместо рыбной. Слева от тарелок располагаются вилки, соответствующие ножам в том же порядке, в котором выложены ножи: столовая, рыбная, закусочная.



Также не следует нагромождать столовые приборы один на другой, расстояние между вилками и ложками должно быть около 1 см.

Декор стола



Вне зависимости от того, праздничный ли у вас ужин или ежедневный завтрак, правильно сервированный стол предполагает его украшение при помощи цветочных композиций, ваз с фруктами, тех же тканевых салфеток, блюд с яркими овощами и т.д.

Сегодня предлагаю разнообразные стили сервировки стола.

Стиль шебби-шик: мебель-посуда под старину, оттенки белого, кремового, пастельные, пудровые тона, розовый, наличие цветов, свечи в канделябрах, колорит европейской деревни, светлый, возможно почти выцветший, мелкий цветочный принт, обилие декоративных украшений в одном стилистическом решении... Задаём в поисковике запрос и получаем вот это. Почти всё перечисленное в наличии.

Бежевая льняная салфетка, цветы в кашпо, натуральность сельского калорита вместо стилизации, украшение из веток в центре композиции выдают скорее стиль кантри. Для кантри характерны именно сельская (село где-то на Западе) простота, неброские цветы, натуральные, немного грубоватые ткани — лен, хлопок и фланель, рисунок — клетка, полоска, горошек, мелкий цветочек, старинная посуда и кашпо для цветов, мотки ниток и шпагат, как украшение, неброские оттенки нейтральных тонов, словно выгоревшие под солнцем. Цвета: все оттенки терракоты, серого, коричневого, бежевого, зелёного и так далее.



Кантри с французским уклоном. Здесь продумана даже аранжировка нейтрального цвета: традиционный серо-коричневый здесь оттеняется тоном карамели — в посуде, керамике и даже в угощении; связь с природой поддерживают элементы из коряг, а изюминкой являются белые, розовые герберы с гипсофилой.



Здесь кантри поддерживается рисунком в клетку, небелёнам льном, скромными цветами в банках, перевязанных лентами в клетку со шпагатом, подставкой из древесного спила и украшениями в виде баночек с шляпками из ткани.

Столовый фарфор



Все персональные тарелки, используемые сегодня для сервировки стола, делятся на глубокие и мелкие. Глубокие тарелки Ø 22,5 см служат для подачи горячих и холодных заправочных супов (щей, борща, окрошки и т. д.).

Мелкие тарелки для сервировки стола отличаются большим разнообразием.

Различают мелкие столовые тарелки для вторых блюд Ø 25 см, закусочные или десертные тарелки Ø 21 см (для холодных и горячих закусок), пирожковые тарелки Ø 16 см (для подачи хлеба, булочек, тостов).

Закусочные тарелки могут также использоваться в качестве десертных (для десертов: свежих и консервированных фруктов, пудингов).

Какие тарелки будут поданы для сервировки стола, зависит от меню. Для завтрака, когда количество блюд невелико, обычно ставят только одну тарелку-закусочную.

Для обеда и ужина сервировка сложнее: две-три мелкие тарелки, поставленные одна на другую в порядке уменьшения диаметра начиная с подстановочной тарелки Ø 30,5 см плюс глубокая тарелка для первых блюд, которая подается после того, как будут съедены закуски.

Также есть специальная группа посуды для сервировки стола общими блюдами, такие как холодные закуски, салаты, нарезки и т. д.

Для подачи сыров, мясных и рыбных. Чтобы правильно подать суп иногда приходится ломать голову, т.к. гостей бывает довольно много, а суп необходимо подавать горячим.

Справиться с этой ситуацией поможет фарфоровая супница объемом 3л, это около 8 - 10 порций.

Поставьте супницу с супом на стол, и уже из нее сервируйте в персональные тарелки - суп останется горячим, а гости удовлетворенные уровнем обслуживания.

При подаче горячих напитков - чая, кофе, какао и пр. следует использовать посуду в соответствии с ее предназначением.

Для подачи чая следует использовать заварочный чайник, чайные пары - чайная чашка и блюдце. Для подачи кофе сливочник, кофейную пару.

Столовые приборы



Основные столовые приборы следует разделять следующим образом:

Столовые приборы. Отличительной чертой предметов данной группы является их размер. Среди столовых, десертных и чайных / кофейных приборов, столовые приборы самые большие.

Все приборы относятся к персональным предметам, как вилка столовая, предназначенная для сервировки стола, практически в каждом случае. Таким же "незаменимым" можно считать

Нож столовый. Для употребления заправочных супов из глубоких тарелок, используется столовая ложка. Правила этикета предписывают использовать отдельный нож для мяса, с заостренным концом и острыми зубчиками и отдельный, изогнутой треугольной формы столовый нож для рыбы. Тоже правило распространяется и на вилки: имеются много различных видов специальных приборов - вилка для лимона, трех зубчатая вилка столовая для рыбы, вилки для улиток и прочее.

Время берет свое, и область применения этих приборов далеко уходит за рамки правил этикета, предписывающие использовать столовые приборы для употребления мясных горячих блюд с гарниром, которые едят из столовых мелких тарелок для горячего. Зачастую их используют для сервировки общих блюд, в качестве сервировочных приборов, и даже для подачи оригинальных закусок на фуршетах и других видах приемов.

Десертные приборы

Десертные приборы немного меньше по размеру, чем столовые. Их используют для того, чтобы есть холодные и горячие закуски (салаты, маринады, заливные и т. п.)

Ложка десертная используется для бульонов, подаваемых в бульонных чашках, мороженого в креманках, компотов и т. д.

Использование десертных приборов, также выходит за рамки сложившихся веками традиций. вилка десертная и нож десертный может быть использованы не только для фруктов и других десертов, но и для холодных и горячих закусок.

Сервировочные приборы

Очень важны для подачи общих блюд и сервировки столов. Например, для сервировки супов из общего блюда в персональные тарелки используется половник. Также половник пригодится для подачи пуншей и других напитков. Когда на столе большое количество различных закусок, у гостей возникает проблема сервировки блюд из общего блюда на персональную тарелку. Для сервировки холодных закусок помогут вилка сервировочная, нож сервировочный и ложка сервировочная. Для салатов из свежих овощей следует использовать ложку сервировочную для салата. Для персональной подачи, либо сервировки в личную тарелку из общего блюда рыбных блюд, следует использовать

вилку сервировочную для рыбы и нож сервировочный для рыбы. Очень часто к блюдам подаются различные соусы. В этом случае поможет ложка для соуса.

При подаче десертов могут понадобиться лопаточка для торта, щипцы для пирожного, которые также можно использовать на фуршетах и кофе брейках для подачи выпечки. Для подачи хлеба предусмотрены специальные щипцы для хлеба, которые при необходимости можно использовать и для других нужд.

Также не стоит забывать о щипцах для льда, которые следует использовать при подаче крепких спиртных напитков.

На сегодняшнем рынке столовые приборы представлены в широком ассортименте от классики до модерна.

Столовые приборы изготавливаются из различных материалов:

- хромированной стали (нержавейка);
- хромоникелевой стали (благородных сортов);
- из благородных видов стали с добавками серебра;
- из серебра;
- из серебра с добавлением золота;
- золота.

В предприятиях быстрого питания, летних кафе широко используются одноразовые приборы, выполненные из пластмассы.

Столовые приборы дифференцируются в зависимости от класса предприятия. Так, в предприятиях, не имеющих классности, используют традиционные столовые приборы из хромоникелевой или хромированной стали. В предприятиях с обслуживанием официантами наряду с традиционными, используют более разнообразные виды столовых приборов. В банкетных залах могут использоваться приборы из благородных видов стали с добавками серебра.

В ресторанах класса «люкс» в большинстве случаев используются все виды столовых приборов, которые может предложить рынок. Материалы, из которых они сделаны, и их форма в каждом предприятии такого типа имеют свое особое отличие, поскольку изготавливаются они по индивидуальному заказу. Палитра столовых приборов в таких предприятиях и в VIP-залах самая разнообразная — от серебряных до золотых.

Приборы с применением позолоты используются редко, так как в процессе частого использования быстро теряют свой внешний вид.

Для стилизованных предприятий с национальной кухней приборы могут быть изготовлены из двух различных материалов. Так, например, основная часть прибора (рабочая) выполнена из нержавеющей стали, а ручка - из дерева, керамики или фарфора.

К приборам предъявляются следующие требования:

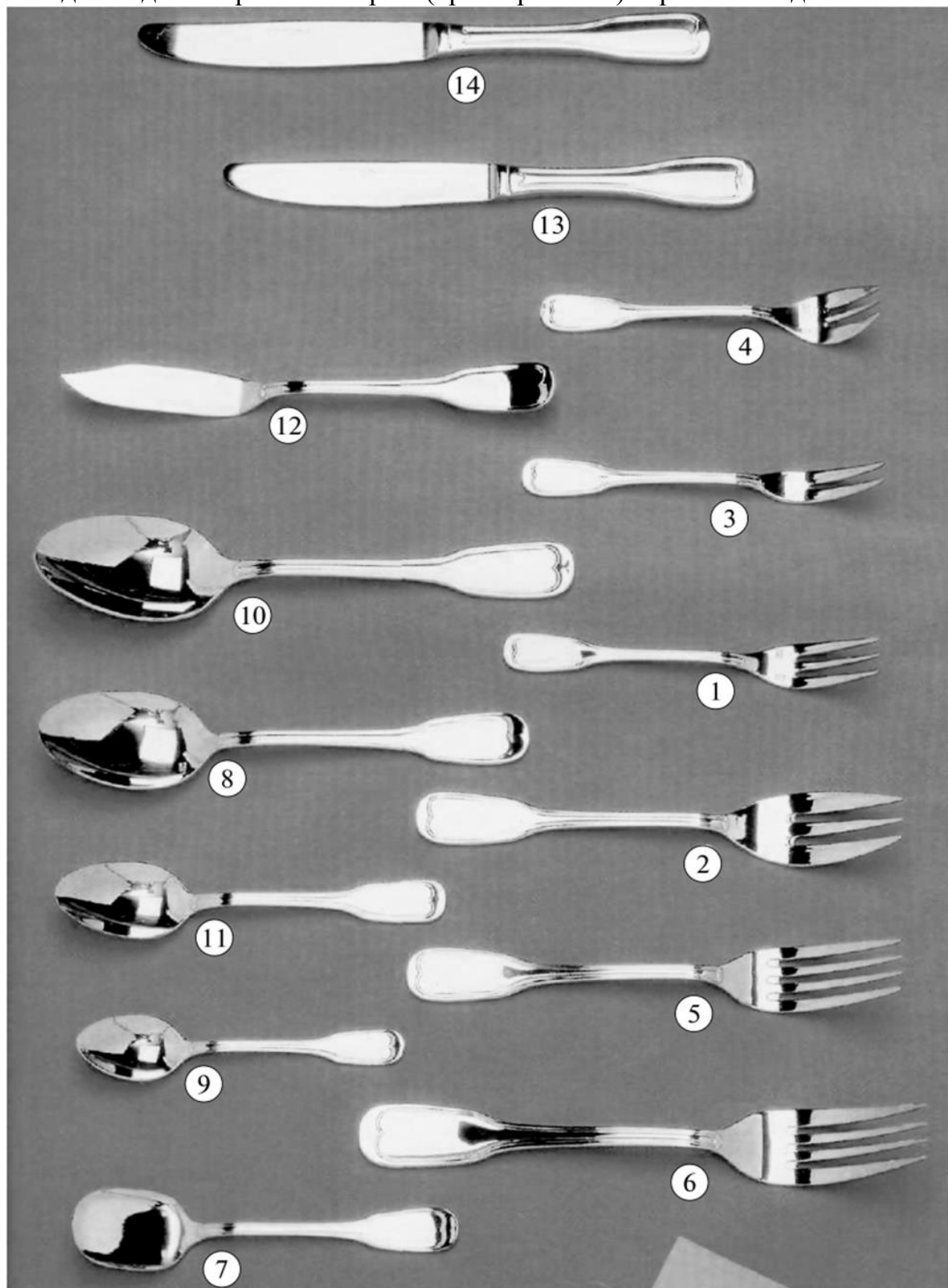
- приборы должны по стилю соответствовать остальной посуде;
- должны быть функциональными;
- простота ухода.

Столовые приборы делятся на две группы: основные и вспомогательные.

К основным относятся приборы индивидуального пользования - закусочные, столовые, рыбные, десертные и фруктовые. К вспомогательным - приборы, предназначенные для нарезки и раскладки блюд.

Основные столовые приборы

Столовые приборы - нож, вилка и ложка используются при сервировке стола для подачи первых и вторых (кроме рыбных) горячих блюд.



Основные приборы

1 - вилка для пирожного; 2 - вилка для рыбы; 3 - вилка для улиток; 4 - вилка для устриц; 5 - вилка десертная; 6 - вилка столовая; 7 - ложка для моро-

женого; 8 - ложка десертная; 9 - ложка кофейная; 10 - ложка столовая; 11 - ложка чайная; 12 - нож для рыбы; 13 - нож десертный; 14 - нож столовый.

Закусочные приборы - нож, вилка. По размеру они меньше столовых приборов. Применяются для подачи холодных блюд и закусок. Нож может иметь зубчатое острие.

Рыбные приборы - нож и вилка. Кладутся при подаче вторых горячих рыбных блюд. Отличительная особенность: вилка с четырьмя короткими зубцами имеет углубление для удобства отделения костей от мякоти; нож с лопатообразным тупым лезвием. Нож может иметь пикообразное основание.

Прибор десертный - ложка, нож и вилка. Данный прибор применяется при подаче десерта. Десертную ложку могут подавать при подаче бульона в бульонной чашке.

Прибор фруктовый - вилка, нож. Фруктовые приборы отличаются от десертного меньшего размера. Нож, острый, имеет форму перочинного ножа. Используются эти приборы при подаче фруктов и фруктовых салатов.

Кроме того, используются другие виды приборов.

Ложка для мороженого имеет плоскую форму в виде лопаточки.

Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшим размером и подается к кофе.

Вилка кокотная имеет три широких и коротких зубца; подают к жульену из птицы и дичи, грибам, запеченным в сметане.

Нож для масла имеет расширенное основание. Используется при подаче масла. При сервировке стола кладут на правый борт пирожковой тарелки лезвием влево.

Прибор для разделки раков, омаров, крабов состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую ручку. Размер такого прибора около 23 см.

Вспомогательные столовые приборы

Нож - вилка для нарезки и укладки сыра. Имеет серповидную форму с тремя зубцами на конце.

Ножи для нарезки сыра твердых и мягких сортов.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона: вилка имеет два острых зубца, а нож - зигзагообразное острие.

Вилка и нож для предварительной разделки рыбы - для разделки крупной рыбы и измельчения вручную филе рыбы.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди.

Вилка-лопатка предназначена для раскладки рыбных консервов в масле. Вилка имеет пять зубцов, соединенных перекладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы.

Вилка для устриц имеет три зубца, один из которых сделан в виде консервного ножа.

Вилка для улиток (эскарго) имеет два удлиненных зубца и глубокое углубление между ними. Данный прибор предназначен для извлечения мяса улиток из раковин.

Вилка для фондю имеет удлиненную форму и предназначена для всех видов фондю: мясного, сырного и шоколадного и т.д.

Нож для вскрытия устриц предназначен для вскрытия раковин живых устриц. Имеет плоское короткое лезвие с заостренным концом.

Нож и вилка для крабов. Нож и вилка имеют одинаковый размер - 18 см. Используются для разделки крабов. Нож имеет короткое плоское лезвие с круглым отверстием у основания. Вилка - два острых зубца.

Вилка для салата используется при подаче салатов и других холодных блюд в многопорционной посуде для перекаладывания.

Ложки для салатов. Размером больше столовых. Предназначены для смешивания компонентов и раскладывания.

Ложка разливательная служит для порционирования первых и сладких блюд.

Ложка для соуса служит для подачи соуса ко вторым горячим блюдам. Имеет оттянутый носик - для удобства порционирования.

Ложка с длинной ручкой используется для приготовления смешанных напитков, коктейлей, виски с содовой.

Ложка фигурная - для порционирования варенья в розетки.

Щипцы для лобстеров (омаров) применяют для раскалывания скорлупы и разделки конечностей лобстеров, лангустов, раков и крабов.

Щипцы для улиток, подаваемых в раковинах. Используется как держатель.

Щипцы для спаржи - для укладки и подачи спаржи на решетке.

Щипцы для салата - для подачи салатов.

Щипцы кондитерские используют для перекаладывания мучных кондитерских изделий.

Щипцы для сахара - для извлечения кубиков сахара из сахарницы, шоколадного ассорти.

Нож-штырь для кукурузного початка имеет форму трезубца. Для удобства накалывания початка средний заостренный зубец длиннее двух крайних.

Ножницы для винограда применяют для отделения гроздей и отдельных ягод винограда.

Лопатка рыбная - для перекаладывания холодных и горячих рыбных блюд, имеет продолговатую форму.

Лопатка для икры выполнена из нержавеющей стали в виде плоского совка.

Лопатка паштетная служит для перекаладывания паштетов и сельди рубленой.

Лопатка кондитерская предназначена для перекаладывания пирожных, торта.

Чайные и кофейные приборы

Чайные кофейные приборы, самые маленькие по размеру используются для сервировки столов при подаче горячих напитков. Прежде чем начинать

пить из чашки, чайную ложку следует положить на блюдце, такое же правило действует для кофейной ложки. Для того, чтобы положить сахар из фарфоровой сахарницы в чашку необходимо использовать щипцы для сахара.

Столовое белье

В предприятиях общественного питания используют различные виды столового белья для оформления торгового зала и обслуживания посетителей.

Столовое белье включает:

- скатерти столовые и банкетные;
- салфетки;
- ручники для официантов;
- полотенца.

Основные виды столового белья, используемого на предприятиях общественного питания, приведены в таблице.

Скатерть - основа всей композиции стола. Скатерть всегда должна гармонировать с используемой посудой, приборами, салфетками и цветами. В настоящее время используется большое количество разнообразных видов скатертей: от тонких хлопковых до синтетических нейлоновых.

Основные виды и размеры столового белья

Наименование	Размеры, см	
	длина	ширина
Скатерть столовая	173	173
Скатерть банкетная	208	173
то же	250	173
и 55	280	173
и 55	250	200
U 55	500	200
Банкетное полотно	-	140
то же	-	173
Салфетка столовая	46	46
Салфетка цветная	35	35
Салфетка для покрытия столов вместо скатерти	50	36
Ручник	85	35
Полотенце	100-200	40

Тип и материал используемых скатертей зависят от заведения, его стиля, клиентуры и стоимости самой скатерти. Обычно применяются следующие виды скатертей.

Столовая скатерть. Размер столовой скатерти не имеет принципиального значения, однако обычно скатерти свешиваются со стола на 30-45 см.

Скатерть для сервантов. Используется для витрин сервантов, размер может быть различен.

Скатерти для тележек и буфета. Обычно изготавливаются вручную из износившихся столовых скатертей для застилания тележки или буфета.

Скатерти, используемые в ресторанах и кафе, как уже было сказано, вырабатывают из различных тканей. Классические материалы для них - лен, полулен и хлопок. Льняные или хлопчатобумажные скатерти с блестящими выпуклыми узорами называются камчатными.

Льняные скатерти делаются из хорошо отбеленной льняной ткани. Они очень прочны, хорошо стираются и переносят химическую чистку. Однако эта ткань сильно мнется. Этого можно избежать, если подвергнуть лен специальной обработке.

Полулен содержит в одном направлении льняные, а в другом - хлопчатобумажные или синтетические волокна. За скатертями из такой разнородной ткани легче ухаживать, их проще гладить.

Хлопчатобумажные скатерти вырабатываются из выбеленного гладкого хлопчатобумажного материала. Они также хорошо стираются и легко гладятся, но не очень прочны.

Скатерти изготавливают из декоративных тканей (жаккардовые), из пикейного и гладкого полотна.

Декоративные ткани - на полотне вытканы различные фигуры, цветы, эмблемы и т.д. (льняные и полульняные скатерти).

Пикейные ткани - на материале получают различные геометрические фигуры (хлопчатобумажные и полульняные скатерти).

Гладкие ткани - не имеют рисунка (скатерти из хлопка).

Белые льняные камчатные с крупноузорчатым (жаккардовым) переплетением и хлопчатобумажные скатерти используют в основном в предприятиях высшего класса и класса «люкс», а также для сервировки ужина, так как они придают залу торжественность и нарядность.

Однако в современных предприятиях общественного питания в настоящее время используют скатерти из тканей нового поколения - диолена, акрила, дралона и присета, которые не требуют особого ухода и потому подходят как для ежедневного пользования, так и для банкетов.

Для предохранения скатерти от растягивания, а также приглушения стука тарелок, приборов и стекла под скатерть подстилают подкладку {мольтона или мулетон - принято два варианта написания) из одноцветной хлопчатобумажной фланели, войлока или искусственного волокна. Мольтона выполняет еще одну немаловажную функцию - бережет поверхность столешницы от воздействия высоких температур и влаги.

Она бывает с гладкой и рифленой поверхностью, разной толщины. Для использования достаточно при помощи ножниц вырезать из общего куска ткани мольтону по форме стола.

Для сервировочных и специальных столов используют скатерть прямоугольной формы (120 x 120 см; 150 x 120 см) «геридон».

В настоящее время все чаще используют цветные скатерти, что в сочетании с предметами сервировки создает уютную обстановку и комфорт. Вырабатываются они из цветной пряжи, причем предпочтение отдается светлым тонам

- резеда, светло-голубой, розовый и т.д. Используют их в основном при сервировке завтрака и полдника.

Скатерти, которыми накрывают столы на открытом воздухе, в парках и садах, должны быть окрашены также в пастельные тона, чтобы лучи солнца как можно меньше отражались от них. Скатерти с национальным орнаментом - это цветные скатерти с различными узорами, которые используются в предприятиях в национальном стиле.

Следует осторожно относиться к скатертям с ярким рисунком. На пеструю скатерть можно ставить только однотонную посуду. Пестрые, набивные ткани создают атмосферу радости в детский день рождения; затейливо вышитые создают нужное настроение на Рождество и Пасху.

Скатерти с узорами в тон фарфору подходят к любому случаю.

По видам скатерти делят на обычные и банкетные.

Обычные скатерти употребляют для застилки одного стола. Размеры их такие же, как размеры стола, плюс 20-35 см для спуска скатерти со всех сторон. Для квадратных столов используют скатерти размером 173 x 173 см - с ажуром и без него, 135 x 135 см, 150x150 см, для прямоугольных столов - 130x160, 130x230, 130 x 280 см, 160 см в - для круглых столов.

Скатерти должны быть безупречно чистыми и отглаженными. Чтобы стол смотрелся гораздо красивее, необходимо скатерти и салфетки подбирать таким образом, чтобы они сочетались с используемой посудой.

При подборе столового белья следует руководствоваться следующими правилами:

- при сервировке праздничного стола наиболее уместна белая льняная скатерть с жаккардовым рисунком. На ней благородно светится фарфор, она оттеняет серебристый блеск приборов, подчеркивает текучую прозрачность стекла и холодноватую игру хрусталя;

- стильно и ярко смотрятся однотонные скатерти. Единственное условие - тон скатерти должен сочетаться с красками сервиза и не должен быть слишком кричащим;

- размер скатерти необходимо подбирать таким образом, чтобы края ее свешивались с края стола на 15-25 см, но не ниже сиденья стула. Слишком низко свисающая скатерть создает неудобства для гостей. Причем уголки скатерти должны располагаться против ножек стола и прикрывать их.

При организации банкетов на природе или открытых террасах цвет скатерти желательно подбирать в соответствии с временем года:

- для создания весеннего настроения лучше всего использовать скатерти нежных пастельных тонов - розового, голубого или светло-зеленого, украшенные белой вышивкой. Прекрасным дополнением будут весенние цветы;

- жарким летом подойдет желтая скатерть с нежной вышивкой желтого, белого цвета или цвета охры. Стол можно украсить колосками пшеницы - символом этого времени года;

- осенью лучше всего подойдут скатерти цвета охры. Букеты осенних листьев не только украсят стол, но и выгодно подчеркнут цветочное решение.

Для кофе, десертов, чаепитий, бутербродного меню лучше всего использовать темную однотонную скатерть.

Новым словом в дизайне столового белья недавно стал так называемый наперон - верхняя скатерть, которая не только служит своеобразным украшением, но и имеет массу удобств. Главное из них - практичность. Сегодня преимущества использования наперона оценили во многих ресторанах: во-первых, это современно, во-вторых, удобно - он приглушает стук посуды, а в-третьих - экономично.

Благодаря наперону не нужно после каждого гостя менять все убранство стола, достаточно сменить только наперон, и стол будет готов к приему новых гостей.

Для ресторанов «люкс» и высшего класса скатерти и салфетки изготавливают по индивидуальному заказу. При этом учитывают такие детали, как художественная композиция в сервировке стола, интерьера зала. К художественным элементам отделки столового белья относят изображение монограммы, эмблемы или полное название ресторана.

Для банкетных столов употребляются банкетные скатерти размерами 173 x 280, 173 x 500 см, а также банкетное полотно шириной 173 и 140 см и длиной от 5 до 10 м.

В качестве декоративного элемента в середине стола используют так называемую дорожку, которая не скрывает столешницу полностью. Рекомендуемые размеры «дорожки» прямоугольной формы: ширина 38-100 см, а длина аналогична длине скатерти. (Такое решение уместно в hi-tech интерьере, в пивных ресторанах и заведениях, предлагающих национальную кухню - русскую, мексиканскую, восточную.

Ткани из искусственного шелка или других смесовых тканей, покрывающие столы от столешницы почти до самого пола («юбка»), используют для накрытия столов на банкетах-фуршетах, буфетов-горок, импровизированных барных стоек. Ткань может отличаться по цвету и качеству от той, которая лежит на поверхности стола, или быть в тон ей. Но при этом она должна быть легкой, эластичной и мягкой.

Основное достоинство фуршетных «юбок» - способность обогнуть несколько столов и превратить их в один. Преображаются даже старые и некрасивые столы - общий вид становится праздничным и богатым. Размеры «юбки» обычно определяются габаритами стола. Самый оптимальный и распространенный спуск фуршетных «юбок» должен составлять на 3-5 см меньше, чем высота стола.



а)



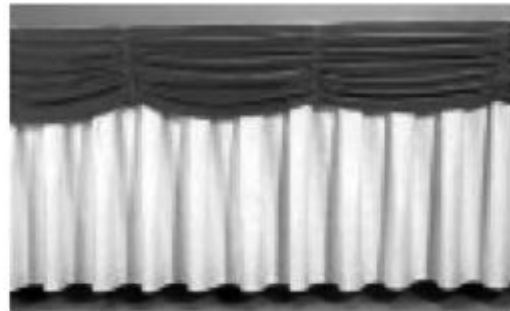
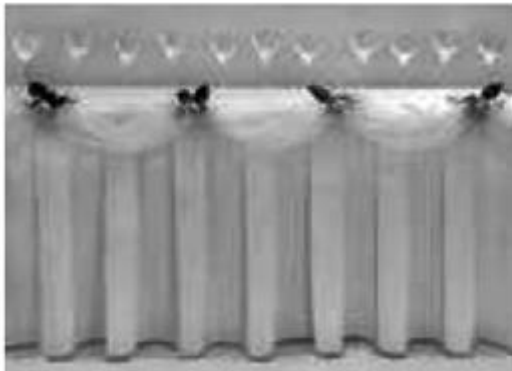
б)



в)

Столовое белье, в качестве декоративного элемента: а - наперон бледно-розового цвета на круглый стол; б - скатерть + «дорожка»; в - «дорожка» белья относят изображение монограммы, эмблемы или полное название ресторана.

Фуршетная «юбка» может быть выполнена в сборку или в различные складки.



Варианты фуршетных юбок

В дневное время многие рестораны и кафе вместо скатертей используют *сет*, которые изготавливаются из любых материалов и любого цвета.

Сет не должен быть меньше чем 30-40 см. Особенно практичны прямоугольная и овальная формы. Для стилизованных предприятий подходят сет

Салфетки являются элементом общей сервировки и предназначены как для индивидуального пользования посетителей, так и для покрытия подносов и столов с красивой древесной фактурой вместо скатертей.

Салфетки, выполненные в одном стиле со скатертью, украсят любой стол, придадут ему более праздничный вид. Они могут быть любой формы и любых размеров. Размер 30 x 30 см считается классическим размером, но наиболее распространенный размер от 40 x 40 до 50 x 50 см, для цветных - 30 x 30 см. В предприятиях в национальном стиле подаются салфетки из той же ткани, что и скатерти, размером 35 x 35 см.

На салфетках часто можно увидеть вышитый логотип заведения. Для вышивки должны использоваться нити, которые не линяют и устойчивы к высоким температурам.

Главные требования, предъявляемые к салфеткам, - гигроскопичность и мягкость. Этим требованиям соответствуют не только натуральные ткани, но и смесовые. Комбинированное волокно легко отстирывается и гладится. При регулярной стирке салфетки из смесовой ткани служат от одного до двух лет.

Салфетки для вытирания посуды и приборов делают размером 70x70 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает воду и не оставляет волокон при полировании посуды.

Салфетки для подносов делают из мягкой хлопчатобумажной ткани такого размера, чтобы они точно соответствовали размерам подноса.

Ручники предназначены для полировки столовых приборов и стекла, а также их используют официанты при подаче блюд, чтобы предохранить манжеты костюма от загрязнения и уберечь руки от обжигания при разноске горячих блюд.

Ручник должен быть гладким белым или в клетку, размером 35x80 см, чистым и хорошо выглаженным. Белые ручники, сложенные вчетверо, используют для подачи блюд, а цветные - для полировки посуды.

Полотенца используют для вытирания посуды, рук, а также уборки столов используют полотенца длиной от 1 до 2 м и шириной 40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.

Свежие салфетки и скатерти всегда должны быть в наличии, поэтому все столовое белье сортируют (по видам материалов), стирают, гладят и по необходимости крахмалят (хлопчатобумажные скатерти, салфетки для посетителей).

Чехлы на стулья представляют одну из важных составляющих любого интерьера, ведь они придают интерьеру уют и новизну.

Будничные, легко чистящиеся и удобные тканевые чехлы сейчас часто используются как часть интерьера, внося элемент неформальности и живости. Профессионально разработанная модель чехла позволяет скрыть недостатки мебели (особенно металлической) и делает комфортной ее эксплуатацию.

Чехлы могут быть плотно сидящие, свободные или в виде драпировок, просто наброшенных на мебель.

Для строгих чехлов предпочтительны темные тона. Ткани в клетку или полосы придадут интерьеру экстравагантность. Мягкий окрас с цветочным или

броским рисунком можно использовать для уютной обстановки в банкетных залах.

Чехол на стол — в настоящее время модный и стильный элемент в декорировании стола.

Чехол на стол может претендовать на модный и стильный элемент в оформлении залов для банкетов и фуршетов. Это изделие сочетает в себе как скатерть, так и фуршетную «юбку», что намного упрощает эксплуатацию и экономит средства на текстиле. Чехол на стол также сокращает время на смену текстиля. Появилась возможность одним движением постелить чехол на стол, и он преобразуется в нарядный со скатертью и «юбкой» банкетный стол.



Скатерти для круглых столов также должны иметь круглую форму, чтобы оптимально облегать стол и выглядеть главной деталью украшения стола. Скатерть должна быть выполнена из профессиональной ресторанной ткани, которая будет держать форму, а также сохранит первоначальный цвет и прочие первоначальные характеристики. Одной из самых больших сложностей для производителей круглых скатертей, особенно больших диаметров, как, например, круглая скатерть Ø 3,3 м для круглого стола Ø 1,8м. Сложность в том, чтобы изготовить такую большую скатерть без шва посередине, а именно такой должна быть скатерть, которая претендует называться качественным продуктом. Скатерть такого размера полностью закроет стол до пола.

В последнее время прослеживается тенденция использования фуршетных юбок для декорирования круглых столов. Это не совсем правильно. Используя скатерть большого размера, вы избежите лишних расходов, связанных с использованием фуршетной юбки и выиграете в эстетическом восприятии конечного результата.

При выборе цвета скатерти необходимо опираться на случай, по которому накрывается стол, место и формат мероприятия. Консервативный белый цвет в тоже время самый универсальный. Подойдет практически для любого случая жизни. Последнее время все активнее используются более теплые тона - бежевый, кремовый, слоновая кость и т.д. Но также будут выигрышно смотреться оливковый, фисташковый цвета. Для определенных случаев подойдет и яркие цвета.

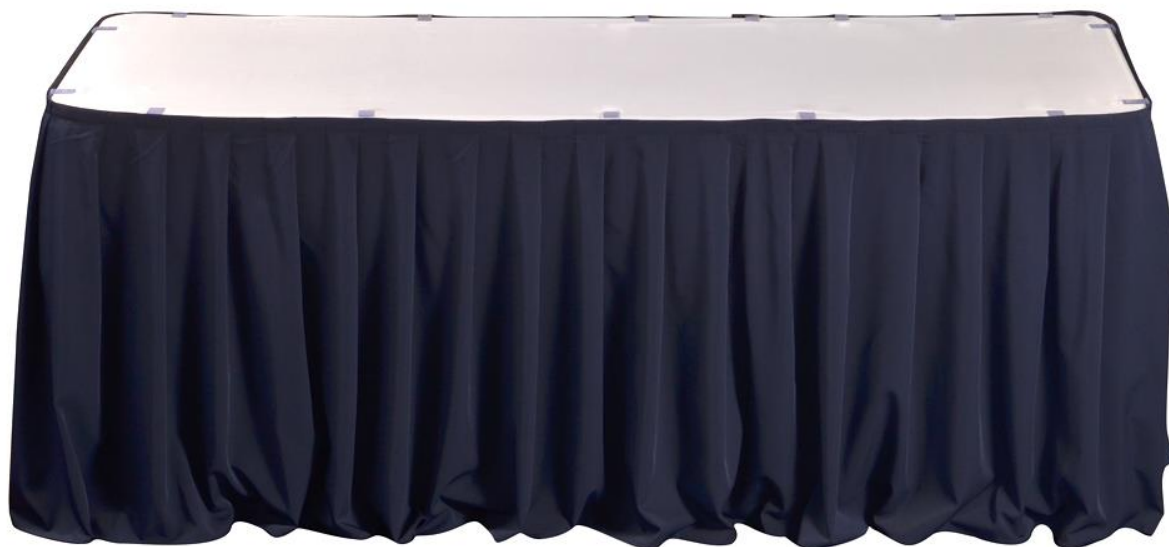
Одним из главных критериев при выборе цвета должно быть сочетание посуды и текстиля, если не будет гармонии, гости могут задуматься о наличии вкуса у принимающей стороны.

Зачастую, при сервировке стола используется наперон. Это очень удобно, т.к. он предотвратит загрязнение скатерти и увеличит срок ее службы. Также использование наперона позволяет комбинировать цвета, для создания особой атмосферы.



Стоит более подробно остановиться на фуршетной юбке. Ее используют для создания фуршетных зон. Зачастую одного стола мало, чтобы сервировать все позиции меню. В этих случаях столы составляют, и чтобы визуально представить их, как единое целое по граням стола крепят фуршетную юбку. Таким образом, можно объединить любое количество столов.

В начале XXI века в сервировку стола стремительно врывается новый участник. Это конечно же чехол для стула. Естественно, что речь идет о сервировке столов на банкете. Чехлы должны идеально подходить на стул. Ножки стула должны быть закрыты, а ткань не просвечивать. В зависимости от покроя и сидит чехол. Он может полностью повторять контуры стула, а может иметь свободную форму с элегантными складками.



Салфетки появились в большинстве европейских стран в эпоху средневековья. До этого вместо них пользовались либо собственными рукавами, либо концами скатерти, свисавшей до пола. Тканые салфетки, как правило, идут в комплекте со скатертью, гармонируя с ней по цвету и материалу. Салфетки той же расцветки, что и скатерть, будут смотреться лучше, если их ткань будет более тонкой, чем ткань скатерти. Если салфетки немного отличаются от скатерти, материал может быть тем же самым.

Размер их может быть разным: салфетки 32x32 см и меньших размеров используют для завтрака, а салфетки от 40x40 до 60x60 см больше подходят для обеда и ужина.

Крахмалить салфетки нужно непосредственно перед использованием: не храните их в таком виде в шкафу, чтобы избежать образования заломов. Этикет за столом начала века обязывал закладывать салфетку за воротник одежды, современные же правила этикета за столом предписывают раскладывать ее на коленях. Во время завтрака салфетка кладется на колени в расправленном виде. Во время обеда - сложенной вдвое, сгибом к себе.

Чтобы вытереть пальцы, необходимо, также сложив предварительно салфетку пополам, взять ее кончиками пальцев обеих рук. Чтобы не разорвать салфетку, нужно производить движения только большими пальцами. Использо-

ванную салфетку скомкайте и положите под тарелку. Закончив есть, все грязные салфетки положите на тарелку вместе с использованными приборами.

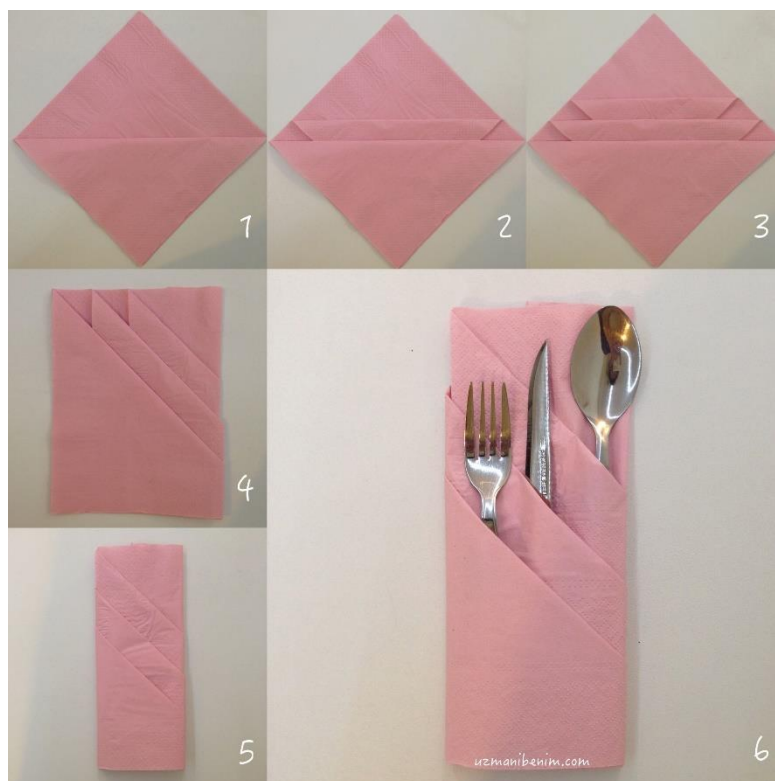
Способы складывания салфеток

«**Лягушка**» - Соединить в центре углы квадратной льняной салфетки, загнуть еще раз все углы. Затем перевернуть салфетку обратной стороной и снова загнуть все углы.

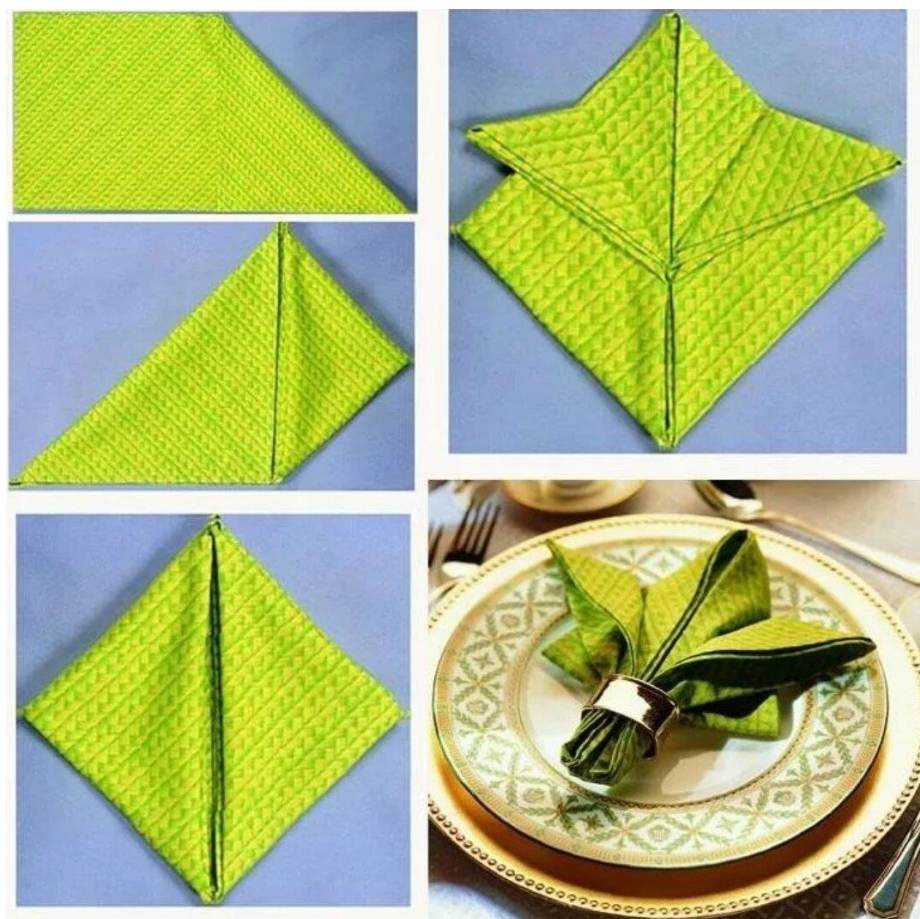
«**Тюльпан**» - очень красивый и эффектный тюльпан получится из ярких однотонных салфеток. Сложить вдвое прямоугольную салфетку и завернуть углы по два раза. Перевернуть салфетку на другую сторону, загнуть острый край ровно посередине салфетки и отогнуть оба крайних выступа вперед.



«**Кармашек**» - Цветные или белые льняные салфетки, сложенные кармашком, позволяют очень оригинально подать столовые приборы. Сложить вдвое квадратную салфетку. Отогнуть один верхний угол и сложить его маленькими складками. Затем проделать подобную операцию и с другим углом. Завернуть вовнутрь края салфетки.



«Скрученные салфетки» - Этот вариант складывания салфетки – чрезвычайно эффектен и в то же время прост. Сложить квадратную салфетку вчетверо. Затем еще раз сложить по диагонали. Связать угол полученного треугольника. Расправить и украсить цветами.



«Бутон» - Этот способ складывания салфеток очень прост и, главное, не требует много времени. Однако это не мешает таким «бутонам» придать особый шарм вашему столу. Сложить квадратную льняную салфетку вчетверо. Загнуть левый и правый углы, затем нижний угол. Свернуть салфетку таким образом, чтобы боковые стороны сошлись впереди.



Завершающим аккордом сервировки стола служит расставление приборов со специями, ваз с цветами и других декоративных элементов. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Прибор с горчицей, если в нем есть надобность, ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

И, конечно же, праздничную завершенность столу придадут только цветы. Растения должны быть безупречно чисты, не допускать, чтобы на стол осыпались лепестки, листья и пыльца. На стол цветы можно поместить в любой плоской посуде или невысоких вазах, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, или блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка. При выборе букета нужно учитывать характер торжества, время года, место проведения праздника.

Основные рекомендации

Букеты не должны возвышаться над закусками. Не следует ставить цветы с резким запахом, заглушающим ароматы пищи и марочных вин. Не должно быть также отцветающих растений, иначе падающие лепестки могут попасть в тарелки. Цветы должны гармонировать с цветом скатерти и посуды. В особо торжественных случаях цветами можно украсить не только стол, но и все помещение. Если помимо обеденного стола сервируется стол с закусками, его следует украсить теми же цветами. Цветы в высокой вазе лучше поставить в конце стола. Если за столом для цветов не останется места, то его можно украсить рассыпанными цветами. Вместо ваз можно использовать фужеры, салатницы, мисочки, где может плавать цветок с листиком. Усилит эффект подставка из цветного стекла под прозрачной мисочкой с цветком. Цветы можно по-

ставить слева от каждого прибора. Зимой это могут быть зеленые веточки сосны, а на Рождество – веточки омелы. Оригинальным украшением могут быть маленькие вазочки с одним цветком, которые ставят позади бокалов. Допустимо ставить такие букетики только женщинам.

Для сервировки стола требуется достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, которые нужно содержать в безукоризненном порядке.

Столовая посуда

В современных предприятиях общественного питания используется большой ассортимент посуды различных видов. Ассортимент и количество регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания (приложение).

Качество и оформление посуды должны соответствовать заявленному классу заведения, его специализации, формам обслуживания. Помимо этого, она должна отвечать требованиям гигиеничности, многофункциональности, возможности укладывания в стопки, стойкости и экологичности красок наносимых декоров.

В настоящее время существует большой выбор посуды различной формы и расцветки: от неброской однотонной до причудливо отливающей разными цветами. Высококачественная посуда способна подчеркнуть уровень ресторана, кафе или бара.

Для украшения фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и других изделий применяют керамические краски, основу которых составляют металлы и их оксиды. При нагревании эти вещества образуют с силикатами, алюминатами, боратами и другими веществами окрашенные соединения на черепке керамических изделий. По характеру применения керамические краски подразделяют на подглазурные и надглазурные.

Подглазурные краски наносят на неглазурованный обнаженный черепок, затем изделие покрывают глазурью и обжигают.

Надглазурные — наносят на черепок, покрытый глазурью, закрепляют их особым обжигом при температуре 600-850 °С.

Виды тарелок

Минимальный набор должен включать три вида столовых тарелок – для первых и вторых блюд, а также десертные.

Глубокая тарелка – вместимостью до 500 мл, диаметром 24 см. Используют для подачи первых блюд, а также для некоторых горячих с содержанием соусов и подлив.



Тарелка глубокая диаметром 24 см.

Мелкая тарелка – самая распространенная и востребованная тарелка диаметром 24 см, ее используют для подачи вторых блюд и горячих закусок: рыбных, мясных, из птицы.

Эти два вида можно отнести к обязательным, но их не составит труда заменить другими разновидностями. Более того, классическая глубокая столовая тарелка сегодня менее популярна, на смену ей пришли более глубокие тарелки с меньшим диаметром и менее выраженными бортиками.



Тарелка мелкая диаметром 24 см.



Суповые тарелки - глубокие порционные суповые тарелки вмещают 0,5 литра. Стандартный диаметр – от 23 до 27 см, бортики широкие, слегка скошены, чтобы защитить стол от капелек. В такой посуде супы быстрее остывают и красиво выглядят – на большой площади хорошо видны ингредиенты.



Тарелка суповая диаметром 23 см.

Полупорционные суповые тарелки имеют объем 0,25 литра и диаметр 20-25 см, подходят для детей и тех, кто предпочитает не переедать.

Если не нравится большой диаметр, можно выбрать современный вариант – более глубокую тарелку с меньшим объемом, высокими и сильно скошенными стенками без выраженных бортов. Суп в этом случае дольше останется горячим.



Полупорционная суповая тарелка, объем 0,25 литра.

В качестве альтернативы для супов выбирают порционные супницы, бульоницы, пиалы и даже некоторые салатники.

Десертные тарелки - десертные сервировочные тарелки имеют диаметр от 19 до 21 см. Они бывают двух типов:

Мелкие десертные тарелки – плоские предназначены для порционной подачи пирожных, тортов, кексов, муссов и других десертов.

Глубокие десертные тарелки – с углублением 2-3 см, используют для подачи десертов с соусами, сладких каш, ягод и фруктов.



Десертные тарелки могут входить в комплект столовой посуды, а также нередко включены с чайные и кофейные сервизы. Не составляет труда найти их и отдельно – в наборах по 6 штук и поштучно.

Дополнительные столовые тарелки

Помимо основных тарелок, есть много интересных видов узкого назначения. Они украсят стол и сделают прием пищи более удобным. Некоторые являются обязательными по этикету, другие потребуются только для определенных блюд.

Закусочные тарелки предназначены для подачи на стол холодных закусок. Они плоские с диаметром до 32 см. Назначение зависит от диаметра:

Большие закусочные тарелки задействуют для сервировки стола, подавая сыр, мясную нарезку, соленую и копченую рыбу, бутерброды, тарталетки.

Маленькие закусочные тарелки – с диаметром 20-22 м – используют для порционных закусок, подавая каждому гостю.

Количество больших тарелок для закусок необязательно должно быть равным основным видам. Дизайн также может отличаться. Если в наборе посуды закусочная отсутствует, легко найти подходящий вариант среди стекла.

Подстановочные тарелки, или подтарелочники, предназначены для защиты стола от горячей посуды, капель и крошек еды. Их ставят на стол первыми, а сверху – посуду с едой: обеденную или закусочную тарелку, супницу, порционный горшочек. Во время смены блюд подтарелочники не убирают. Исключение – если испачкались. Есть из них не принято, поэтому не нужно спешить накладывать салаты и закуски.

Подтарелочники могут быть частью сервиза, но нередко их приходится приобретать отдельно. Если найти подходящую по дизайну посуду не получается, рекомендуется выбрать прозрачное стекло. Сегодня вместо подстановочных тарелок используют сервировочные салфетки для стола из пробки или полимеров.



Пирожковые тарелки отличает плоская форма и небольшой диаметр – 18 см. Они относятся к порционной сервировочной посуде и служат для подачи на стол хлебобулочных изделий, пирожков, бутербродов.

Помимо основного назначения, эту небольшую тарелочку используют для сервировки стола вместо закусовых, в качестве подставки под горшочки и кокошницы (когда мало места), вместо десертных для пирожных и тортов.



Тарелка для костей - кости есть в мясе, рыбе, фруктах и ягодах. Также в процессе еды бывают другие отходы: кожа, шелуха, скорлупа. Для сбора всего несъедобного есть специальные тарелки для костей с особой формой.

Они не круглые, а имеют форму полумесяца. Такая форма упрощает сервировку – емкость для костей максимально близко ставится рядом с обеденной, почти сливаясь с ней. Есть даже подвесные варианты, которые крепят к бортику обеденной посуды. Большинство людей не в курсе, хотя его использовали еще в 18 веке.



Рыбные тарелки - одна из наименее распространенных и редко используемых, незаслуженно обделена вниманием. Классическая рыбная тарелка имеет овальную форму – 24-25 см в ширину и 33-36 см в длину. Несложно догадаться, что форма овала обусловлена габаритами целой тушки рыбы, для сервировки которой и была задумана эта посуда. Не путайте с селедочницей, у них разное предназначение.

Рыбные тарелки – порционные, в них подают блюда из запеченной, жареной, отварной рыбы целыми тушками или большими кусками. С гарнирами, овощами, соусами. Сложно найти альтернативу. Также они удобны для некоторых закусок из мяса и птицы.

Помимо классической овальной формы, в продаже есть фигурные тарелочки, подчеркивающие назначение. Например, в форме рыбки с головой и хвостом.



Тарелки для спагетти - для ценителей макарон есть специальные углубленные тарелки с широкими ровными полями, которые упрощают наматывание спагетти на вилку и защищают стол от капелек соуса. По виду очень напоминает шляпу с полями. В некоторых моделях предусмотрены выемки, в которых и совершают вращение вилки.

Диаметр тарелки для пасты составляет от 20 до 33 см, но полезный объем, как правило, не больше 250 мл. Есть варианты с дополнительными выемками под соусы. Есть с перфорированными вставками, избавляющими от лишней жидкости. Продаются поштучно и наборами.



Яичная тарелка - из названия легко догадаться, что яичная тарелка предназначена для порционной подачи яичницы, вареных яиц и омлетов. Форма зависит от назначения.



Стандартный диаметр небольшой тарелочки для яичницы – 20 см. В классическом варианте у нее плоское дно и выраженные бортики, которые практически вертикально возвышаются над основанием. Но в современном разнообразии есть тарелочки разных форм – от тех, где бортики практически отсутствуют до глубоких, больше напоминающих салатники.



Тарелка для подачи вареного яйца – красивая альтернатива миниатюрной подставке для яйца всмятку. В магазинах легко найти красивые тарелочки, оформленные в виде разбитого яйца. В них могут быть предусмотрены выемки для соусов.

Сюда же можно отнести блюда для подачи на стол нескольких яиц. Выемки помогают красиво разложить яйца, не давая им скатываться в одну кучку, и предупреждают расколы.

Тарелки для сервировки

Для подачи закусок на стол тоже используют тарелки, в отличие от порционных, их количество не должно совпадать с числом гостей. В некоторых случаях нужен всего лишь один предмет.

Селедочница представляет собой овальное блюдо с небольшими бортиками и предназначена для подачи на стол малосолевой сельди или другой рыбы. Длина селедочниц – 22-26 см, ширина – до 14 см. Помимо овальной формы можно встретить прямоугольную – современный ответ привычной классике. Для любителей изысканной посуды есть фигурные в виде рыбы.



Селедочницы изготавливают из материалов, не впитывающих запахи, соки и масла. Наиболее практичные – стеклянные. Нередко тарелка для сельди входит в набор столовой посуды. В коллекциях также обязательно представлен этот вариант.

Менажница - одна из самых полезных помощниц в сервировке стола. Менажница представляет собой тарелку, разделенную дополнительными бортиками на несколько сегментов. Менажницы значительно экономят место, заменяя сразу несколько салатниц.



Они удобны для подачи всевозможных закусок: грибов, оливок, солений. В них красиво смотрятся несколько видов салатов или соусов, закусок и десертов. Менажницы бывают разных размеров и высоты – от мелких (тарелочного типа) до глубоких (салатных). Сегменты делают правильной и неправильной формы, а также в виде спирали.

Менажницы из прозрачного стекла эффектно выглядят, демонстрируя блюдо во всей красе, и сочетаются с любой посудой. Также не составит труда подобрать подходящий вариант из керамики, фарфора, нержавеющей стали.

Блюдом называют плоскую тарелку большого диаметра – от 30 см. В наборы могут входить блюда с меньшим диаметром – от 24 см, но они всегда плоские и отличаются от столовых тарелок. На блюдах подают на общий стол холодные закуски, красиво уложенную сырную и мясную нарезку, празднично оформленные горячие закуски, плов, запеченные овощи.



Блюда бывают не только круглыми, но и овальными и квадратными. На овальных удобно подавать на стол птицу и мясо целым куском. Квадратные компактно размещаются и подходят практически для любых задач.

Розетки и креманки - одни из самых маленьких сервированных тарелочек с диаметром 8-10 см. Могут быть задействованы в процессе сервировки общего стола или в качестве порционной посуды. В розетках подают варенье, мед, соусы, некоторые десерты. Не запрещается использовать их для подачи оливок, мелких грибов, маринадов.

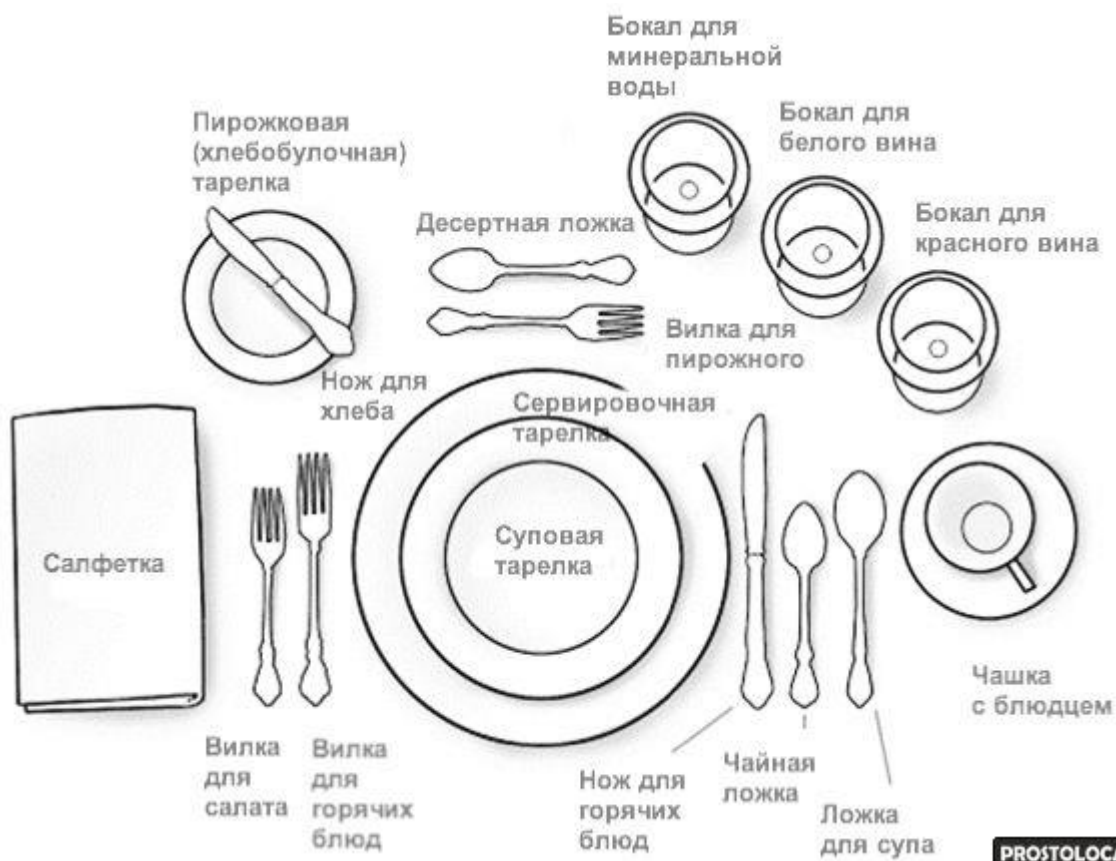
Расширить применение розеток можно, подавая в них мороженое, муссы, желе. Но для этих целей есть другой вид посуды – креманки.

Креманки – глубокие тарелочки диаметром 9 см с ножкой. В них подают десерты и порционные салаты.



	Столовая глубокая		Пирожковая		Селедочница
	Столовая мелкая		Тарелка для рыбы		Икорная тарелка
	Закусочная большая		Тарелка-кокиль		Яичная тарелка
	Закусочная мелкая		Тарелка-менажница		Блюдец
	Десертная глубокая		Блюдо		Розетка
	Десертная мелкая		Салатник		Креманка

PROSTOLOCA.RU



PROSTOLOCA.RU

Фарфоровая и фаянсовая посуда

Фарфор и фаянс относятся к изделиям тонкой керамики. Отличаются они друг от друга по составу компонентов и температуре обжига.

Профессиональная посуда характеризуется большой стойкостью к истиранию, на ней не так легко образуются сколы и царапины, ее тяжелее разбить. Она рассчитана на частое использование и мытье в посудомоечной машине.

Важную роль среди предметов сервировки стола играют изделия из фарфора.

Фарфоровая посуда белого цвета, хорошо просвечивается, при ударе издает чистый продолжительный звук, на изломе имеет мелкопористую структуру. Используется в предприятиях с обслуживанием официантами (рестораны, кафе, бары). Фарфоровая посуда может изготавливаться с цветным черепком или с цветными глазурями. Фарфоровая посуда полностью соответствует гигиеническим требованиям.

Фаянсовая посуда имеет желтоватый оттенок, на свету не просвечивается, на изломе — крупнопористая, при ударе издает глухой звук. Используется в предприятиях с самообслуживанием (кафе, столовые, закусочные и т.д.). Фаянс бывает твердый и мягкий. Изделия из мягкого фаянса более пористы, обладают меньшей механической прочностью и термической устойчивостью глазури.

Посуда из стеклокерамики значительно дешевле, практически не бьется, но заметно проигрывает фарфору по внешнему виду. Как правило, такую посуду используют в недорогих предприятиях питания.

К изделиям из фарфора предъявляют ряд требований:

- каждое фарфоровое изделие должно быть покрыто глазурью, что увеличивает срок службы изделия;
- изделия должны иметь покаты край: это придает ему дополнительную прочность и предохраняет от сколов;
- вся фарфоровая посуда должна быть украшена подглазурной или надглазурной живописью. Фарфоровая посуда, имеющая узор под глазурью, стоит дороже, но при этом имеет больший срок эксплуатации за счет высокой стойкости к повреждению и выцветанию, которые неизбежны при использовании специальных моющих средств;
- фарфоровая посуда, предназначенная для ресторанов с национальной кухней, должна быть оформлена национальным орнаментом.

Некоторые производители печатают дату изготовления на дне изделия с внешней стороны. По этой дате можно более точно определить срок службы фарфора.

На рынке фарфоровых изделий присутствует большое количество производителей, которые выпускают посуду как классических, так и авангардных форм: круг, квадрат, треугольник, овал и др. Основное преимущество — широкий выбор новых форм для воплощения креативных идей по сервировке стола. Игра контрастных линий не ограничивает изобретательность в оригинальной сервировке стола и яркой презентации фирменного блюда. Поэтому предприятия питания могут выбирать изделия не только по прочности, но и по дизайну, цвету,

размеру, весу и форме. Разнообразие форм и расцветок фарфора позволяет использовать его в ресторанах, кафе и барах с любой концепцией и национальной кухней. Размеры фарфоровых изделий у разных производителей различны, однако существуют стандартные размеры для каждого изделия (рис. 3.1).

Основное назначение изделий из фарфора различно: подача посетителям различных видов супов, закусок, вторых горячих блюд, десертов, горячих напитков и т.п. Фарфоровая посуда легко моется, имеет красивый внешний вид, выдерживает высокие температуры, удобна в хранении.

Универсальные формы чешского фарфора позволяют использовать ее для подачи разнообразных блюд, закусок, салатов и десертов. Имея всего несколько тарелок, можно составлять множество разнообразных комбинаций.

Используют такую посуду для создания оригинальной сервировки стола. Помимо своей оригинальности данная посуда обладает рядом достоинств: повышенная прочность, идеально белая глазурь, превосходная штабелируемость, широкое применение, позволяет осуществлять разнообразные варианты сервировки и что немаловажно — соотношение цены и качества.

В настоящее время большой популярностью в России пользуются японские рестораны. Для обслуживания посетителей, естественно, необходима специальная посуда. Японская компания Turphoon специализируется на производстве профессиональной посуды для ресторанов с японской кухней. Все предметы функциональны, а ассортимент многообразен: вазочки, кувшины, чашки для саке, салатники, миски, тарелки для суши, сашими и многое другое.

Ассортимент фарфорофаянсовой посуды, наиболее часто используемый в предприятиях питания:

Тарелка сервировочная «шоуплэйт» служит для сервировки стола. Это может быть обычная мелкая столовая тарелка, она используется также для подачи столовых приборов или в качестве подстановочной тарелки.

Тарелка столовая мелкая используется для подачи главного горячего блюда. Может иметь различную форму (круглую, овальную, квадратную, ромба).

Тарелка закусочная мелкая - для подачи холодных блюд и закусок, некоторых горячих закусок.

Тарелка пирожковая - для подачи хлеба, булочек, бутербродов.

Тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см³) - для супов полными порциями, в качестве подставочных тарелок под них применяют мелкие столовые тарелки.

Тарелки столовые глубокие (300 см³) - для супов полупорциями, в качестве подставочных тарелок под них применяют закусочные тарелки.

Блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) - для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд (на 1-12 порций).

Блюда овальные (длиной 350-400 мм) - для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд (1-12 порций).

Блюда круглые (диаметр 500 мм) - для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты и т.п.

Тарелки десертные глубокие (диаметр 200 мм) - для клубники со сливками и других сладких блюд.

Тарелки десертные мелкие (диаметр 200 мм) - для пудингов, сладких каш, фруктов, пирожных.

Тарелка-менажница применяется для фондю, а также для подачи гарниров, салатов.

Тарелка-кокиль - для холодных и горячих закусок, а также небольших порций горячих блюд.

Салатники выпускаются одно-, двух-, четырех- и шестипорционными квадратной, треугольной, овальной и круглой формы. Используют их для подачи салатов, солений, маринадов, натуральных овощей.

Селедочницы изготавливают одно- и двухпорционные. Имеют продолговатую форму, применяют для подачи сельди и рыбных консервов в масле.

Суповые миски с крышками (4, 6, 8, 10 порций) применяют при групповом обслуживании.

Соусники (100, 200 и 400 см³) имеют оттянутый носик и ручку. Предназначены для подачи холодных соусов и сметаны.

Хренницы (100, 200 см³) выпускаются с крышками, применяют для подачи соуса хрена.

Рюмка - подставка для яиц (диаметр 50 мм) служит для подачи сваренных всмятку яиц.

Пашотница для яйца в «мешочек».

Чашки бульонные с блюдцами (350-400 см³) предназначены для подачи бульонов, супов-пюре.

Чайные чашки с блюдцами (200-250 см³) используются для подачи черного байхового чая, кофе с молоком, какао.

Кофейные чашки с блюдцами (75, 100 см³) предназначены для подачи черного кофе, кофе по-восточному.

Пиала (220-400 см³) - для подачи зеленого чая, кумыса.

Кисэ (900 см³) используют для подачи плова, лагмана и др.

Молочники (емкостью 200 см³) - для молока к кофе или чаю (на 1-6 порций).

Сливочники (25, 50 и 100 см³) на 1, 2 и 4 порции.

Сухарницы - для сухарей, баранок, хлеба, печенья и т.п.

Кофейники - для подачи кофе натурального (емкостью 800 см³) и кофе черного на 1, 4, 6 порций.

Чайники для заварки чая (емкостью 250, 400 и 600 см³).

Чайники для кипятка доливные (1200-1600 см³).

Приборы для специй и приправ - солонки, перечницы, горчицницы.

Пепельницы могут быть выполнены из фаянса и керамики. Имеют различную форму, соответствующую стилю основной столовой посуды.

Вазы для печенья и конфет на ножке.

Ваза-подставка плоской формы «плато» на средней ножке - для тортов и пирожных.

При подаче фирменных и заказных блюд, трудоемких по изготовлению и оформлению, предприятия используют новые и нестандартные формы фарфоровых изделий.

Стеклянная и хрустальная посуда

В предприятиях общественного питания для подачи охлажденных напитков и различных видов блюд используют стеклянную и хрустальную посуду, которая улучшает внешний вид стола.

Ассортимент из стекла и хрусталя до недавнего времени ограничивался различными емкостями для напитков. Сегодня компанию бокалам, фужерам, графинам и кувшинам составляют тарелки для различных блюд, блюда, салатники, менажницы, чашки и блюдца. Это позволяет предприятиям любого класса выбрать посуду, соответствующую их специфике.

Подача напитков требует применения разнообразного инвентаря, выбор которого зависит от ассортимента предлагаемой продукции и типа предприятия. Рюмка для хорошего вина должна быть бесцветной и прозрачной, чтобы цвет и яркость вина были отчетливо видны; рюмка должна иметь ножку, чтобы тепло от пальцев не влияло на вкус вина; сама рюмка должна быть достаточно большой.

Стеклянная посуда прозрачна, устойчива к пищевым кислотам и щелочам, разнообразна по форме и окраске. Качество стекла определяется основным материалом, входящим в его состав, тональностью звучания, отражением света, формой и прочностью стенок.

Пищевое стекло изготавливается из кварцевого песка, соды и известняка. Оно абсолютно экологично, так как не содержит оксидов свинца и тяжелых металлов, но при этом по прочности не уступает хрусталу. Качественные изделия выдерживают множество циклов обработки в посудомоечных машинах, не теряя своего блеска и прозрачности.

Все чаще в предприятиях питания используют посуду из закаленного стекла. Закалка увеличивает срок службы такой посуды примерно в десять раз. Ее можно использовать для подачи и хранения горячих блюд, а также можно использовать в микроволновых печах и морозильных камерах.

Для повседневного обслуживания используется прозрачная стеклянная посуда. В вечернее время и на банкетах в ресторанах и кафе может использоваться посуда из матового или цветного фактурного стекла.

Самая эффектная — посуда, выполненная из черного полупрозрачного стекла, которая позволяет подчеркнуть яркость и контрастность цветов подаваемых блюд. Помимо этого, она идеально сочетается с белым фарфором. Не меньший интерес вызывает серия тарелок, верхняя сторона которых - гладкая, а нижняя - фактурная, как будто покрыта капельками воды.

Посуда из стекла бывает различных видов. Большинство производителей поставляют стеклянную посуду как стандартного размера для удобства чистки и хранения, так и посуду асимметричных, причудливых форм.

Для ресторанов с кухней в стиле «фьюжн» (творческое направление в кулинарии, в котором в равных долях смешиваются технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь) рационально использовать посуду, изготовленную по технологии, основанной на спекании стекла различной фактуры и цветовой гаммы. При такой обработке посуда приобретает неповто-

римые формы. В ассортименте предметы для декорирования помещения и сервировки стола: блюда с основным и вспомогательным уровнями, подносы, тарелки, подсвечники и др. Блюда затейливых форм, выполненные по технологии «фьюжн», прекрасно подходят для подачи экзотических морепродуктов и фруктов.

Особой популярностью пользуются изделия из профессионального упрочненного стекла с утолщенными краями, предохраняющими от сколов; линии, имеющие утолщенное основание, что придает изделиям максимальную устойчивость и прочность. Изделия данных фирм отличаются неповторимостью форм, а ассортимент — многообразием.

Изделия легко моются вручную и в посудомоечной машине, не теряя естественности первоначального вида.

Стеклопосуда: тарелки, блюда, салатники и др. по формам и размерам полностью повторяют фарфоровую.

Высоко ценится особый, дорогой сорт стекла — хрусталь. В процессе производства в такое стекло добавляют двуокись свинца, в результате чего стекло приобретает особый блеск, сильно преломляет свет, обладает мелодичным звоном.

Хрустальная посуда чаще всего толстостенная с красивым резным рисунком.

Хрусталь чаще всего используют при обслуживании торжественных вечеров, приемов, банкетов. При выборе стеклянной и хрустальной посуды для различных напитков следует учитывать такие факторы:

- качество;
- размер;
- форма;
- легкость в обращении и при мытье;
- долговечность.

Посуда также должна соответствовать стилю предприятия и предлагаемому меню.

Хотя дизайн стекла и хрусталя варьируется в зависимости от изготовителя, существуют стандартные формы посуды, которые определяют ее функции.

Стакан для воды (150 см^3) выполняется из бесцветного, прозрачного стекла.

Фужеры (емкостью $250-280 \text{ см}^3$) - для минеральной и фруктовой воды, можно использовать для подачи пива.

Стакан для молока - из прозрачного тонкого стекла емкостью $150-200 \text{ см}^3$.

Стакан для лимонада - из прозрачного тонкого стекла емкостью $200-250 \text{ см}^3$.

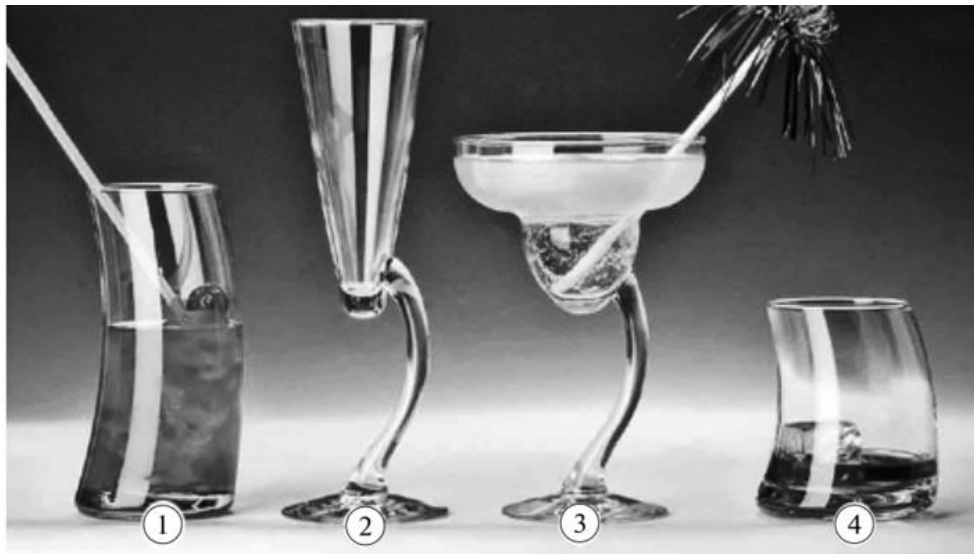
Пивные бокалы емкостью $300-500 \text{ см}^3$:

- бокал на короткой ножке (0,3 л), для разливного и бутылочного пива;
- поллитровый бокал, для светлого (пшеничного) пива;
- высокий пивной бокал, расходящийся кверху - для разливного и бутылочного пива;

- пивной бокал типа «тюльпан» - для бутылочного пива, реже разливного;
- пивная чашка-шале (берлинская) - для светлого берлинского пива;
- пивной бокал типа «наполеон» - для разливного и бутылочного пива;
- пивной бокал конусообразной формы - для разливного и бутылочно-го пива.

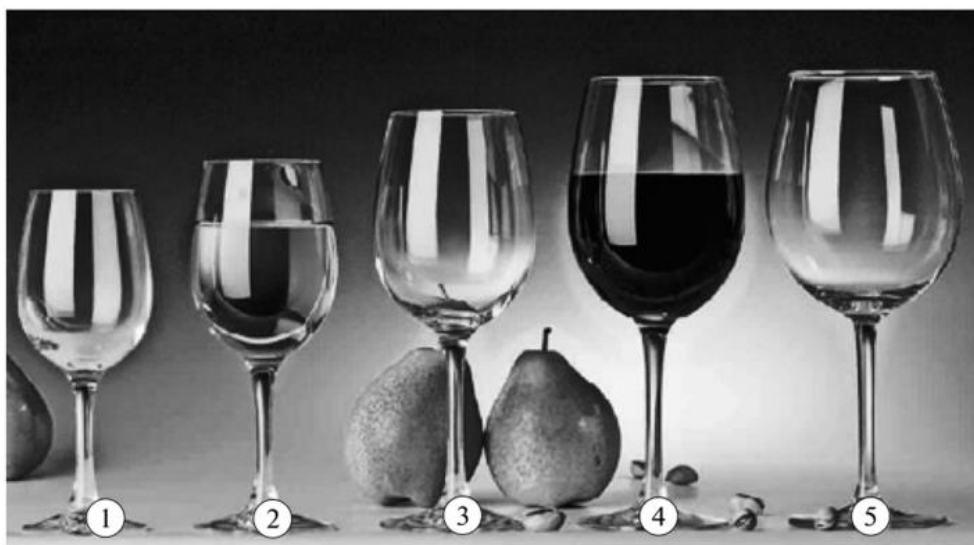
Пивные кружки вместимостью 350-1000 см³:

- литровая пивная кружка с ручкой (К) - для разливного пива;
- пивные кружки, расширенной книзу и зауженной кверху формы - для подачи разливного пива в барах.



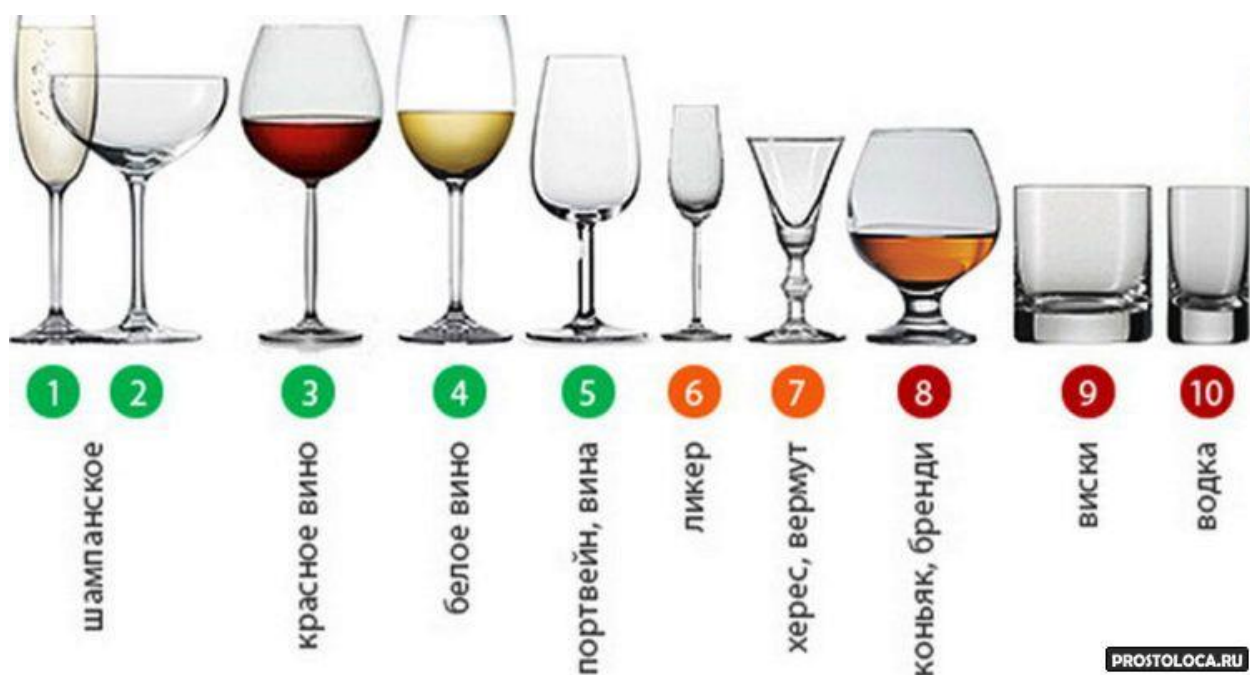
а)

1 — «Cooler», 495 мл, $H = 160$ мм; 2 — бокал-флюте, 190 мл, $H = 240$ мм; 3 — бокал «Margarita», 384 мл, $H = 180$ мм; 4 — Олд фэшн «DOF», 362 мл, $H = 102$ мм



б)

1 — бокал для вина, 190 мл, $H = 165$ мм; 2 — бокал для вина, 250 мл, $H = 180$ мм; 3 — бокал для вина, 350 мл, $H = 202$ мм; 4 — бокал для вина, 470 мл, $H = 220$ мм; 5 — бокал для вина, 580 мл, $H = 230$ мм



Рюмки ликерные на тонкой высокой ножке (25-30 см³) - для ликера.

Ликерная рюмка «Пони» (30-60 см³) - для ликеров в чистом виде.

Рюмки коньячные (50 см³).

Малоразмерные, узкие рюмки с зауженной верхней частью подаются для дегустации коньяка.

Рюмки в форме баллона обладают большой поверхностью испарения, что подчеркивает крепость алкоголя, - для подачи коньяка, молодых арманьяков, бренди, ликеров, кальвадосов, ромов.

Рюмка типа «тюльпан» шаровидной формы, зауженной кверху, на низкой ножке - для подачи коньяка в барах, а также молодых арманьяков, кальвадосов и благородных ликеров. В них наливают коньяк не более 25 см³.

Рюмки водочные (50 см³) - для водки, горьких настоек, наливок.

Рюмки мадерные (75 см³) - для крепленых и десертных вин: портвейна, хереса, муската, кагора и др.; узкая высокая рюмка сохраняет высокое содержание алкоголя, аромат, как правило, не улетучивается.

Рюмки рейнвейные (75-100 см³) - для легких плодовых и сухих белых вин с высоким и равномерным содержанием кислот (цинандали, рислинг).

Рюмки лафитные (100-125 см³) - для красных столовых вин (мукузани, саперави, бордо и др.).

Бокалы (125 см³) - для шампанского и игристых вин.

Бокалы-флюте - для шампанского, высокие и вытянутые.

Бокал в форме тюльпана (средняя часть утолщенная, верхняя - переходящая в конус) используют в основном для сухих видов шампанского.

Бокал с классической формой используют для подачи всех видов шампанского и игристых вин.

Бокал, имеющий форму флейты: пологий конус и узкое завершение дают возможность шампанскому выделять больше минеральных солей и образовать

вать красивую, искрящуюся пену. Используется для подачи шампанского брют и коктейлей с шампанским.

Бокал «Irish Coffe» - его используют, как видно по названию, для Irish Coffe, а также для глинтвейна.

Тумблеры представляют собой обычные стаканы с утяжеленным дном, что повышает их прочность и устойчивость, с одной стороны, с другой - оставляет напиток прохладным на долгое время. Существует несколько видов тумблеров.

Малый тумблер (160 см³) - для фруктовых и овощных соков, коктейлей сауэров, виски, спиртных напитков со льдом.

Средний тумблер (200 см³) - для эгнотов и физов, холодных пуншей и т.д.

Большой тумблер-хай бол (280 см³) - для смешанных и молочных коктейлей, безалкогольных напитков.

Стакан для коктейля «Old-fashioned». Он шире маленького тумблера. Предназначен для всех напитков, смешанных в миксере, в том числе и спиртных, а также напитков в чистом виде со льдом. Его можно использовать и для подачи круассонов и холодных пуншей.

Стакан конической формы с утолщенным дном (250-300 см³) - для мягкого мороженого.

Стакан-коллинз, чуть расширяющийся кверху (300-400 см³) - для газированных и прохладительных напитков, а также минеральной воды.

Бокал Олд фэшин (старомодный стакан) - низкий, с толстым дном, достаточно крупного объема. Используют для подачи коктейлей со льдом, виски, бурбон.

Рюмка для кремовых коктейлей - для всех видов коктейлей имеющих кремовую консистенцию (из взбитых сливок и ликеров).

Рюмка для шерри - исключительно только для шерри. В Испании ее называют «Cohita».

Рюмка для яичного коктейля «Flip» имеет узкую и длинную форму.

Бокал харикейн используется для экзотических коктейлей, имеет тюльпанообразную форму.

Рюмка-шале для Cobble - для прохладительных напитков Cobblers и Daisies.

Рюмка для крепких фруктовых вин - для крепких вин с большим количеством спирта, изготовленных из косточковых плодов (вишня, абрикос, слива).

Римский бокал для вина (125-250 см³) - для разливного белого вина наилучшего качества, а также для домашнего белого вина. Чаша белая, ножка зеленая или коричневая.

Кружка для молодого разливного вина (белого, розового, красного). Изготавливается из прозрачного стекла с ручкой, бочковидной формы.

Бокал для кофе глясе - для подачи охлажденного кофе с мороженым.

Бокал для кофе по-ирландски - для черного кофе с виски.

Бокал для айриш-кофе - это высокая, прямая чашка на ножке с небольшой ручкой. В нем подают и другие горячие напитки.

Кружка для кофе по-венски - для черного кофе со взбитыми сливками.

Кружка шарообразной формы с ручкой - для крющона.

Кружка для пунша или грога — для пунша, грога, глинтвейна. Для подачи этих же напитков (подогреваемых на огне) используют также жаростойкие стаканы с толстыми стенками и ручкой из огнеупорного стекла.

Стаканы чайные (200-250 см³).

Кувшины с крышками (емкостью до 2 л) - для воды, кваса, различных соков.

Графины с пробками (0,25 л и больше) - для водки, вина и коньяка.

Креманки - для подачи кремов, муссов, мороженого и других сладких блюд.

Крющонницы (3 л) - для приготовления и подачи крющона, холодного пунша и др.

Розетки (диаметром 90 мм) - для варенья, сахара, лимона.

Салатники из утолщенного стекла - для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей с солью.

Стаканы мерные (мензурки) из белого прозрачного стекла (100, 200 мл), конической формы (150, 200 и 250 мл). Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов.

Бокалы для гоголя-моголя - стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, на металлической подставке.

Приборы для специй: соли, перца, горчицы.

Вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм). Бывают на высокой ножке - для банкетных столов и без ножки (типа ладьи).

Вазы для цветов.

Вазы для печенья и конфет на ножке.

Ваза-подставка плоской формы «плато» на средней ножке - для тортов и пирожных.

Флаконы с притертой пробкой - для уксуса, растительного масла.

Пепельницы могут быть стеклянные и хрустальные.

Металлическая посуда

Металлическая посуда предназначена для приготовления и подачи блюд и напитков с производства в зал. Металлическая посуда легко нагревается и охлаждается, что дает возможность всегда подавать посетителям блюда нужной температуры. Кроме этого, эта посуда отвечает санитарно-гигиеническим требованиям.

Изготавливают посуду из мельхиора или нержавеющей стали, реже из серебра. Посуду из алюминия используют только в столовых и закусовых. Мельхиоровую посуду - в ресторанах, так как она имеет красивый серебристо-белый оттенок и придает праздничному столу особую торжественность. Посуда из нержавеющей стали применяется в ресторанах, барах, кафе, а также в узкоспециализированных предприятиях с обслуживанием официантами.

Устойчивым спросом у российских заведений ресторанного бизнеса пользуются оригинальные посеребренные предметы высокого качества английской фирмы Queen Anne для сервировки стола.

Все предметы покрыты теплостойким двойным слоем лака, поэтому они не темнеют и не требуют специального ухода. Канделябры, вазы, предметы для сервировки стола отливают из цинкового сплава с добавлением никеля и нанесением серебра в 2 микрона.

Подносы, сервировочные блюда изготавливаются из низкоуглеродистой стали с добавлением никеля и нанесением на наружную поверхность серебра толщиной не более 2 микрон. Этот сплав обладает максимальной защитой от потускнения, что существенно увеличивает срок службы всех столовых принадлежностей.

К металлической посуде относятся предметы самого разнообразного назначения, необходимые для хорошо организованного сервиса.

Виды металлической посуды

Круглые блюда бывают однопорционные и многопорционные. Их используют для подачи закусок, салатов, железированных блюд, а также для блюд из жареного мяса и фирменных блюд предприятия.

Овальные блюда предназначены для поддержания температуры и подачи вторых натуральных жареных блюд из рыбы.

Мельхиоровые блюда выпускают на 1-5 порций. Десятипорционные овальные и круглые блюда (банкетные) используют для обслуживания групп посетителей.

Блюда из нержавеющей стали выпускают однопорционными.

Баранчики овальной формы с крышкой 1-4-порционные - для сохранения необходимой температуры блюд из рыбы, птицы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд.

Баранчики круглой формы с крышкой на 1 и 2 порции - для подачи мясных и овощных блюд в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной капусты и др.

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций. Предназначены для подачи и сохранения температуры первых блюд.

Пашотницы - кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, используются для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных «в мешочек».

Менажницы - однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками — предназначены для подачи основного продукта с одним или сложным гарниром.

Кокотница из мельхиора или нержавеющей стали - маленькая кастрюлька с длинной ручкой вместимостью 75-90 см³ - служит для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, рыбы, птицы, овощей.

Кокильница - небольшая металлическая раковина на подставке, выполненные как одно целое. Служит для запекания и подачи рыбных горячих закусок.

Порционные сковороды (диаметром 140, 170, 190 и 210 мм) представляют собой неглубокую посуду с двумя ручками. Сковорода кроншель отличается от порционной сковороды прямыми бортиками и двумя витыми ручками. Порционные сковороды применяются для приготовления и подачи вторых горячих

блюд (яичница, крупеник, солянка на сковороде и т.д.), горячих закусок, а также горячего отварного картофеля к сельди натуральной.

Сковорода с ячейками предназначена для запекания морепродуктов со скорлупой.

Икорница из мельхиора имеет хрустальную или стеклянную вставную розетку на 1, 2 и 4 порции. Используют при подаче зернистой икры осетровых и лососевых пород.

Соусники изготавливают из мельхиора и нержавеющей стали одно- и двухпорционные; предназначены для подачи горячих соусов.

Креманки предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.). Изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали высокими и низкими.

Турки (емкостью 125-250 см³) - для приготовления кофе по-восточному.

Кофейники (500-1500 см³) изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали. Применяют при групповом обслуживании.

Ведерко для охлаждения шампанского, игристых вин и подачи их к столу. Изготавливают из мельхиора с двумя ручками в виде колец. Ведерко может устанавливаться на подставку, высота которой равна высоте стола.

Решетку для подачи спаржи изготавливают из мельхиора. Она имеет прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.

Вазы трехъярусные из мельхиора для подачи фруктов на банкете.

Сливочники (50-200 см³) и молочники (200-500 см³) - для подачи молока и сливок к горячим напиткам. Изготавливают из мельхиора, посеребренными или хромированными.

Подносы металлические для официантов служат для подачи посетителям блюд и сбора использованной посуды; подносы из декапированной стали, изготавливаются с художественной росписью; выпускаются круглыми, овальными, фигурными.

В кафе и в предприятиях быстрого питания применяют специальные стальные подносы с углублениями различной формы, куда посетитель накладывает еду.

Таганчики из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также чугунной сковороды; используют для приготовления фирменных блюд и бифштекса по-деревенски на виду у посетителей.

Для подачи ухи рыбацкой в специализированных ресторанах используют специальную подставку, выполненную из ковanej стали, выкрашенной в черный цвет. Суповая миска выполнена из нержавеющей стали.

Корзина и подставка для устриц («Plat») - для устриц и других нерыбных морепродуктов, устанавливается на специальной подставке.

Карусельная спиртовка (фондюшница) предназначена для подогрева блюд из мяса, рыбы и морепродуктов, а также для сыров (подогрев последних осуществляется в огнеупорных глиняных чашках).

Сосуд для сыра - для подачи тертого сыра «Пармезан», а также мармелада или меда.

Вертушки - для шампанского.

Приборы для специй и сахарницы используют в основном в «стилевых» ресторанах.

Грелки - для подогрева красных столовых и крепленых вин, и коньяка.

Подставки - для коллекционных вин.

Подстаканники - для чайных стаканов.

Конусообразные подставки - для укладки раков.

Ваза для мытья пальцев - после подачи спаржи, раков, цыплят табака.

Подставки для цветов.

Канделябры и подсвечники (на 3, 5 свечей).

Подставки для сигарет и сигар.

Деревянная посуда

Деревянную посуду используют в ресторанах, специализирующихся в основном на русской национальной кухне. Чтобы посуда не подвергалась действию влаги, ее обрабатывают специальным составом и покрывают лаком, разрешенными Министерством здравоохранения для общественного питания.

Хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк, тарелки различного назначения, деревянные бокалы и кружки для напитков, столовые и разливательные ложки расписаны в основном под хохлому.

Подача блюд национальных кухонь в соответствующей им посуде подчеркивает национальный характер сервировки, придает столу национальный колорит.

Керамическая посуда

Гончарная посуда создается на основе самой тяжелой и менее других очищенной глины. Обжигается при невысокой температуре, поэтому имеет структуру более пористую, чем фарфор или фаянс. Такой способ обжига позволяет добиться ярких расцветок, разнообразить форму посуды. Внутренняя сторона изделия покрывается глазурью. Гончарные горшки и крынки используют для варки и тушения блюд, миски, кружки, кувшины — для хранения продуктов и подачи на стол.

Горшочки предназначены для спокойной тепловой обработки мяса, рыбы, овощей, для приготовления и подачи щей, каш, солянок. Посуда не впитывает запахов.



Керамическая посуда, используемая в стилизованных предприятиях:

1,2,3 - горшочки керамические с крышкой для запекания, тушения (250 мл, 600 мл, 300 мл); 4 - емкость для приготовления и подачи горячих закусок (150 мл); 5 - кокотница без глазури (100 мл); 6 - кофейник керамический (800 мл); 7 - кофейная пара (100 мл); 8 - бульонная пара (550 мл); 9 - тарелка керамическая (d = 200 мм); 10 - кружка керамическая с ручкой (250 мл); 11 - ваза для цветов; 12 - суповая миска; 13 - кувшин расписной; 14 - крынка расписная

Универсальность профессиональной керамической посуды ценится и в процессе мойки: ее можно мыть как с помощью губки, так и в посудомоечной машине. Естественным минусом толстостенной керамики, помимо хрупкости, является, пожалуй, только то, что в силу своей пористой структуры она подвержена разрушительному влиянию влажной атмосферы.

Майоликовая посуда имеет пористый цветной непросвечивающийся черепок, покрытый цветной непрозрачной глазурью, иногда с металлическим отблеском. Из майолики чаще всего изготавливают: кувшины, хлебницы, масленки, конфетницы, сухарницы, рюмки для яиц, сырницы, салатницы, медовницы, кружки и кофейные сервизы. Особенно широко представлены в ассортименте приборы для фруктов, блинов, салата, яиц, варенья, компота, чая, специй, а также детские приборы. Художественно-декоративными изделиями являются вазы для цветов, настенные блюда и тарелки, пепельницы и др.

Для майоликовых изделий характерна отделка различными цветными глазурями (майоликовыми поливами) и подглазурными красками.

Глазуреобразующие материалы (глазурь) - это тонкий стекловидный слой на поверхности керамических изделий. Она предохраняет черепок от механических воздействий, улучшает его гигиеничность, придает поверхности изделия лучший внешний вид. Глазури бывают прозрачные и непрозрачные (глухие), бесцветные или окрашенные.

Керамические краски применяют для украшения фарфоровых, фаянсовых, майоликовых и других изделий. Основу керамических красок составляют металлы и их оксиды, которые при нагревании образуют с силикатами, алюминатами, боратами и другими веществами окрашенные соединения на черепке керамических изделий. По характеру применения керамические краски подразделяют на подглазурные и надглазурные.

Подглазурные краски наносят на неглазурованный обнаженный черепок, затем изделие покрывают глазурью и обжигают.

Надглазурные - наносят на черепок, покрытый глазурью, закрепляют их особым обжигом при температуре 600-850⁰ С.

Виды керамической посуды.

Тарелки столовые - для подачи супов и вторых горячих блюд.

Тарелки закусочные - для подачи закусок и салатов.

Десертные - для подачи десертов.

Рюмки и кувшины для напитков - рюмки имеют плоское дно, без ножки, исключение составляют бокалы для шампанского. В предприятиях в национальном стиле все алкогольные напитки подаются в основном в кувшинах.

Горшочки и гювече (круглая глиняная посуда в виде глубокой миски) - для индивидуального приготовления и подачи национальных фирменных блюд. Горшочки с крышками. Они покрыты глазурью.

Большие горшки - для приготовления блюда на несколько человек.

Большие гювече - для приготовления болгарских национальных блюд.

Керамическая миска (крюшонница) с 6 или 12 ковшичками с ручками - для подачи крюшона.

Черепица (турецкий тип черепицы) - обычная черепица, со стенками с двух сторон - для приготовления и подачи рыбы, жаренной на раскаленных углях.

Керамические вазы для фруктов выполняются без ножки.

Приборы для специй.

Одноразовая посуда

Одноразовая посуда, используемая в предприятиях общественного питания, изготавливается из полистирола, силикона, бумаги или тонкого картона.

Используется в основном в ресторанах быстрого питания и при организации пикников. Выбор такой посуды обусловлен следующими факторами:

- необходимостью (фаст-фуд, кафе на улице);
- кейтеринговое обслуживание;
- экономией на мойке посуды.

Существует большое количество разнообразной одноразовой посуды, которая по качеству не уступает посуде из фарфора. Так, пластиковые тарелки и

плошки имеют гладкую твердую поверхность, не гнутся и не трескаются, устойчивы к воздействию тепла, не пропускают влагу и жир.

Однако некоторые виды пластмасс не предназначены для горячих блюд или для алкогольных напитков, поскольку при термическом воздействии или при контакте со спиртом выделяют вредные вещества.

Посуда из силикона или посуда с некоторыми элементами из силикона предназначена для предприятий, где обслуживают посетителей с детьми. Однако большого применения этот вид посуды на сегодняшний день не получил.

Бумажная посуда используется гораздо реже пластиковой. Это связано с тем, что изготовление бумажных стаканчиков, тарелок технологически сложнее, чем штамповка из пластика. Бумага или тонкий картон, как правило, пропитываются водоотталкивающими веществами. Область применения такой посуды такая же, как и у одноразовой пластиковой.

Одноразовая посуда имеет как ряд преимуществ, так и недостатков.

Преимущества использования одноразовой посуды:

- позволяет сократить число персонала и количество посудомоечных машин;
- позволяет повысить гигиенические нормы в заведении;
- сокращает время на обслуживание;
- долго хранит тепло и герметична;
- можно использовать в качестве рекламного средства;
- снижает капитальные расходы;
- легко транспортируется;
- дешева.

Недостатки использования одноразовой посуды:

- клиентам может не нравиться одноразовая посуда;
- расходы на одноразовую посуду могут превысить расходы на обычную посуду;
- всегда необходимо иметь запас одноразовой посуды;
- заведение становится зависимым от сроков поставки одноразовой посуды.

Чаще всего одноразовую посуду из синтетических материалов используют в ресторанах на речных судах и в самолетах. Основные виды одноразовой посуды:

- хлебницы однопорционные;
- подставки-рюмки для яиц всмятку;
- тарелки закулочные;
- 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.

Последовательность сервировки стола

1. Постелите на стол старую белую скатерть или же полотно неокрашенного фетра, которое поможет избежать появления на столе пятен, в случае если разольется вода. К тому же эта ткань будет приглушать звуки посуды, защитит стол от горячих тарелок, праздничная скатерть будет лежать более гладко.

2. Постелите льняную скатерть. При подборе скатерти помните о влиянии цветов: красный и его оттенки повышают аппетит, а синий, наоборот, приглушает. Проследите за тем, чтобы концы свисали одинаково, а скатерть лежала ровно, без складок.

3. Помните, сервировка столов нуждается в подборе цвета. Организовывая украшения стола и подбирая цветы, стоит помнить о том, что эти украшения постоянно будут на виду у гостей, поэтому они не должны быть слишком яркими и вычурными. Также стоит избегать цветов с сильным запахом, так как некоторые гости могут быть чувствительны к ароматам.

4. Положите коврики под тарелки и подставки для столовых приборов.

5. Поставьте кувшины с водой.

6. Если во время обеда будет подаваться большое количество блюд, то положите ножи и вилки для каждого из них, в порядке использования. С правой стороны, по направлению к тарелке: ложка для супа, нож для рыбы, два столовых ножа. С левой стороны, по направлению к тарелке: вилка для рыбы, две столовых вилки. Над тарелкой кладется десертная ложечка и нож для сыра, рукояткой повернутые в правую сторону; под ними десертная вилка, рукояткой повернутая в левую сторону.

7. Салфетки красиво оформляются и кладутся на тарелку. Часто в салфетку кладут какую-то сладость, чтобы порадовать гостя.

8. Стаканы и бокалы ставятся с правой стороны, возле суповой ложки. Они все должны быть расположены близко друг возле друга, при этом самый высокий бокал должен стоять дальше всего от гостя.

9. Ставится стул для каждого гостя. Зимой перед приходом гостей следует хорошо нагреть комнату, чтобы в ней было комфортно находиться.

Когда салфетку берут со стола – это сигнал к началу еды. Его подает хозяин дома. В ресторане салфетку нужно сразу положить на колени. Если придется встать, то салфетку нежно положить слева от тарелки, слегка сложив. После еды салфетку кладут на стол слева от тарелки. Также поступают и с бумажной салфеткой. Использованную салфетку складывают так, чтобы пятна оказались внутри, и их не было видно.

Что делать со столовыми приборами? Если хочется добавки, то скрестите приборы на тарелке. То же самое нужно сделать, когда вы остановились, но еще не закончили еду – тогда вашу тарелку не заберут хозяйка дома или офи-

циант. Если вы закончили еду, то положите нож и вилку параллельно рядышком. При этом нож кладется выше вилки лезвием вниз. Если есть ложка, она кладется поверх ножа.

Азбука сервировки стола сложная штука, но запомнить нужно. Однако есть то, чего делать никогда нельзя. Никогда не кладите использованные приборы на скатерть. Не накладывайте закуску или салат из общей тарелки своими приборами. Обычно для этого есть отдельные приборы.



За несколько дней до события распланируйте, какую именно посуду и декор вы будете использовать для стола. Достаньте фарфор, а также стеклянную и серебряную посуду и посмотрите, насколько хорошо она между собой сочетается. Также подберите подходящие детали оформления - например, цветы.

Если готовится фуршетный стол, пересмотрите всю посуду и решите, какие блюда на каких тарелках будут подаваться.

Использование своих коллекций, например, фарфоровых фигурок или архитектурных орнаментов – это хороший способ раскрыть себя как личность и немного больше рассказать своим гостям о себе и своей семье. Однако всему следует знать меру, чтобы стол не оказался слишком перегруженным аксессуарами.



Вместо традиционной скатерти попробуйте использовать шаль или покрывало с яркими узорами. Постелите его на углу для создания необычной атмосферы и стиля.

Если обед формальный используйте в оформлении стола зеленые приглушенные цвета.

Ножи всегда расположены справа, а вилки слева.

Суповая ложка кладется справа, с самого края, если суп подается первым блюдом, или же второй справа, если вторым блюдом.

Десертные ложки всегда кладутся над тарелкой. Причем вилка располагается повернутой вправо, а ложка – влево.

Сколько бы бокалов и стаканов не требовалось, все они располагаются над ножами. Слева с краю ставится стакан для воды, а все остальные стаканы и фужеры выстраиваются в порядке их использования, например, вода – шампанское - белое вино - красное вино - десертное вино.



Традиционно салфетки кладутся на тарелку. Но если предусмотрено, что во время прихода гостей на тарелках уже будет подано первое блюдо, тогда салфетка кладется слева от вилок.



Поэкспериментируйте с кольцами для салфеток. Вы можете сделать их из полосок органди или шелка, а также можете положить на каждую салфетку небольшой красивый цветок или милый сувенир.



После того как стол накрыт, перед приходом гостей, сядьте за него. Убедитесь в том, что ничто не мешает взгляду, и гости смогут нормально общаться, видев друг друга. Также посмотрите, насколько логично и красиво расположены на столе аксессуары.



Прежде чем приступить к сервировке стола, следует осмотреть посуду и приборы, обращая внимание на качество мойки, дефекты и т. п. Если при осмотре обнаружится, например, трещина в тарелке, скол на стекле, сломанный зубец у вилки, недостаточно чисто вымытые приборы, не заточенные ножи, их следует немедленно заменить или провести дополнительную обработку.

Перед сервировкой столов необходимо прогреть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь. Серьезное внимание надо уделять подготовке предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчичница, бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла.

Виды сервировки

Существует несколько основных разновидностей убранства стола.

Простая сервировка отличается неполной расстановкой элементов, которые необходимы при подаче. Как правило, ограничивается распределением приборов и посуды применимых для первых блюд, предполагаемых на трапезе. Постепенно с добавлением новой пищи изменяется и сервировка.

Предварительная характеризуется наличием на столе стандартного набора элементов. Чаще применима в ресторанах. На столе размещается простой набор столовых приборов, тарелка, декоративные элементы, бокал для вина, солонка, перечница и салфетки.

Банкетная сервировка подразумевает расстановку всех необходимых для застолья элементов единожды и декор. Набор предметов зависит от подачи блюд. На столе размещаются приборы для рыбных, мясных и прочих блюд. А также бокалы и фужеры под напитки.

«Быстро» относится к простому способу сервировки. Применяется при непростых застольях, например, обеда или завтрака. Чаще всего можно встретить в местах общественного питания, ресторанах, отелях, столовых и т.д. Набор предметов определяется стилистикой заведения.

Повседневная сервировка. Предлагаем вам ознакомиться с одним из вариантов повседневной сервировки.

Стол накрывают скатертью. Тарелки расставляют на одинаковом расстоянии, приборы размещают так же, как и на праздничном столе. На середину стола ставят хлебницу с нарезанным тонкими ломтиками хлебом, рядом - судок с приправами. Салфетки из ткани кладут справа от тарелки, рядом с ложкой и ножом. Салфетки также можно вложить в кольца. Существуют определенные правила накрывания на стол. Прежде всего, посуда, находящаяся на столе, должна быть расположена по прямой линии. Все приборы располагается под рукой; те предметы, которые понадобятся раньше, находятся дальше от тарелки, откуда их удобнее брать. Ножи кладут справа от основной тарелки лезвием к ней, вилки - слева, острием вверх, чтобы не испортить скатерть. Рыбный нож должен находиться справа от ножа для жаркого. Если до рыбы или жаркого подают закуски, то и для них нужны вилка и нож, немного меньшие, чем для жаркого. В соответствии с очередностью подачи блюд, они самые крайние, т.е. находятся дальше всего от тарелки. Ножей и вилок никогда не кладут на стол

более трех пар. Ножи и вилки кладут на расстоянии 1 см друг от друга. Ложки кладут на стол выпуклой стороной вниз. Находящиеся за тарелкой суповая и десертная ложки должны лежать параллельно краю стола, ручками вправо. Суповая ложка может быть положена справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего). Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т.д. Масло сервируют со специальным ножом так же, как соль и горчицу - с соответствующими ложечками.

Блюда с гарниром и жарким подают с ложкой и вилкой. Если в хозяйстве нет соответствующих приборов, вместо них употребляют обычные.

Место стакана - справа, позади прибора. Стакан для пива ставят на металлическую, стеклянную или пластмассовую подставку, которая предназначена для защиты скатерти от пивной пены. Для морса, сока или лимонада подают либо специальные узкие, так называемые лимонадные стаканы, либо тюльпанообразные бокалы.

Рюмки ставят тоже справа в ряд или полукругом. Важно только, чтобы они располагались в соответствии с порядком употребления напитков, т.е. тот бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа и т.д. Расставляя бокалы, следите за тем, чтобы они не мешали брать ложку. Если на столе различные напитки, то и рюмки должны быть разными. Бокалы для вина выбирают в соответствии с сортом вина. Для сладких и десертных вин - тюльпанообразные на ножке, для красных - также тюльпанообразные, но большего размера и с более широкой верхней частью. Бокал для белого вина должен быть еще больше и на более высокой ножке. Самый высокий бокал - для шампанского. В общем, чем крепче напиток, тем меньше рюмка.

Поэтому водку и ликеры предлагают в маленьких рюмках. Коньяк же принято наливать в большие бокалы, сужающиеся кверху. Наливают коньяк на самое доньшко. Водочные рюмки могут быть как толстостенными без ножки, так и тонкими на ножках. Если они без ножки, то под ними должны быть маленькие салфетки.

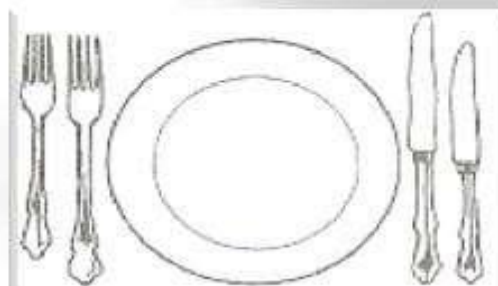


Рис.1

Сервировка стола для простой трапезы с ножами и вилками для закуски и главного блюда

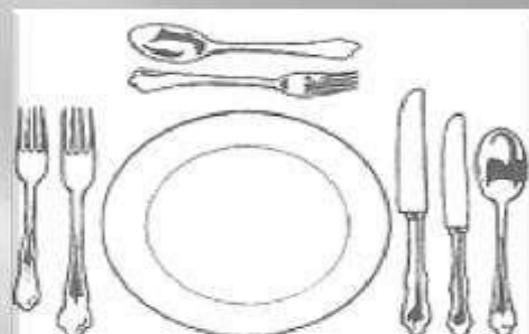


Рис.2

Сервировка стола для трапезы с супом и десертом

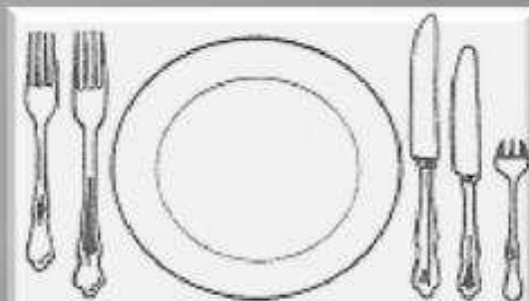


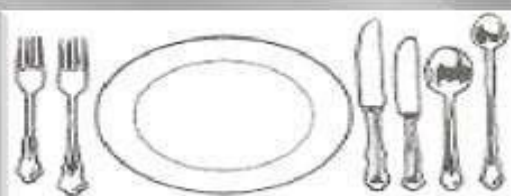
Рис.3

Вилки для даров моря всегда кладут справа от тарелки, после ножа



Рис.4

Когда нож не требуется, например, для пирога и кофе, вилку кладут справа от тарелки, перед ложкой



Ложки для напитков кладут справа от всех приборов. Маленькие кофейные ложки должны лежать на кофейных блюдцах

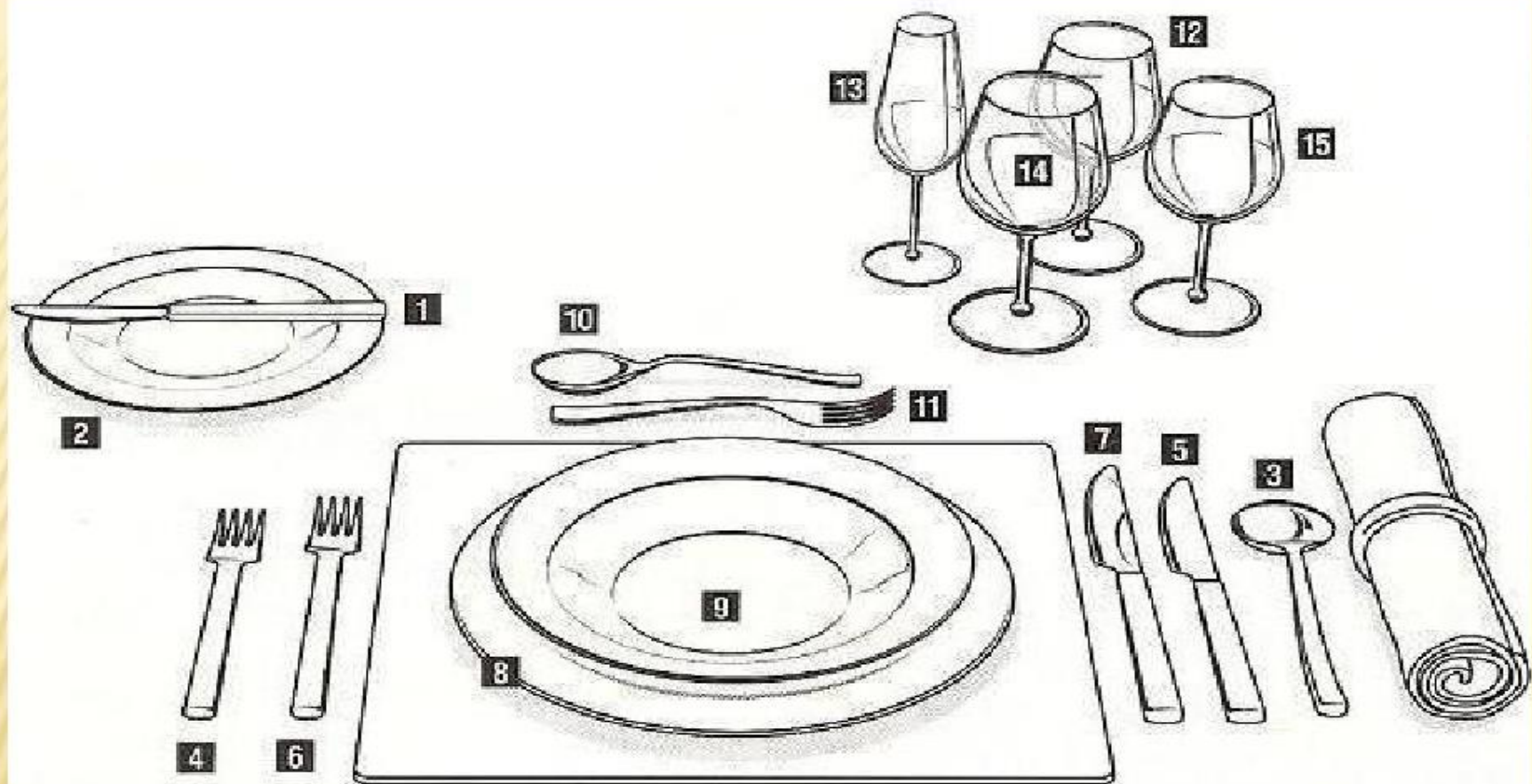


Рис.5



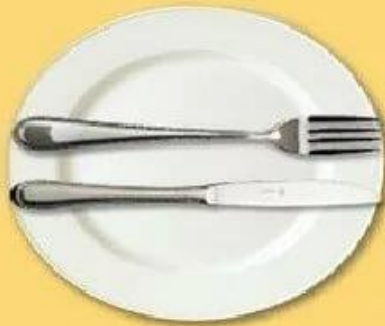
Рис.6

Нож для масла должен лежать на каждой пирожковой тарелке в том же положении, что и нож для основного блюда



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

Этикет



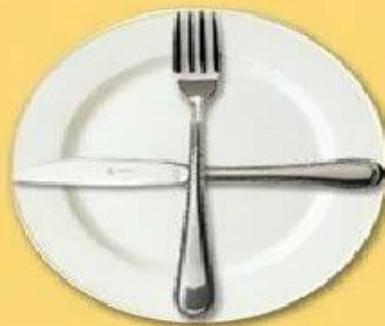
превосходно



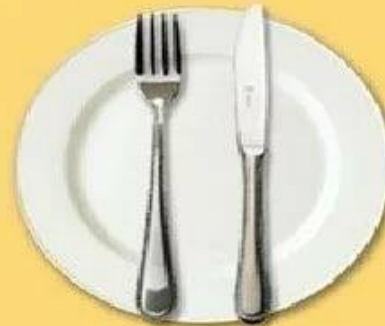
не понравилось



пауза



*ожидание второго
блюда*



трапеза окончена

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006.
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования".
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015. 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: деЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Практикум. М., 2012.

Учебное издание

Слезко Елена Ивановна, Гапонова Валентина Евгеньевна,
Исаев Хафиз Мубариз-оглы

Сервировка стола

Часть I

Учебно-методическое пособие

для студентов очной и заочной формы обучения

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 16.11.2021 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,83. Тираж 25 экз. Изд. № 7096.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ