

**Процессы  
приготовления,  
подготовки к реализации  
и презентации холодных  
блюд, кулинарных  
изделий, закусок**

## ***Тема 1.4***

### ***Производство продукции***

- **Правила подачи холодных блюд и закусок (посуда для подачи)**



Посуда для  
отпуска холодных  
блюд (закусок)



# Посуда для подачи салатов

**салатники**



**плоские тарелки**



**креманки**



**стеклянные бокалы**





**Фарфоровую и фаянсовую посуду, разнообразные салатники из утолщенного стекла и хрусталя лучше использовать для подачи холодных рыбных блюд, закусок, салатов и бутербродов.**









granbazar.ru









Для подачи  
закусок из  
рыбной  
гастрономии,  
заказных блюд

**Блюда овальные, длина 350-400 мм**



# Стеклянная и хрустальная посуда





























# Посуда металлическая



- Посуда, изготовленная из мельхиора, нержавеющей стали. Для подачи холодных блюд и закусок мельхиоровая посуда почти не используется, чаще она используется для горячих закусок, первых, вторых и десертных блюд.
- Для запекания и подачи горячих закусок используют кокотницы, для вторых горячих блюд - порционные сковородки.
- Для подачи вторых горячих блюд из птицы и дичи, мясных и рыбных блюд в соусе — овалы, для птицы и дичи — круглые блюда.
- Мороженое, муссы, кремы, желе, консервированные фрукты подают в креманках (маленькие вазочки на высоких ножках).
- Кофе по-восточному варят и подают в металлических турках.
- Удобны и практичны металлические подносы, они могут быть различных размеров и разнообразной формы.











# Пластиковая посуда



# Посуда для горячих закусок



## **Кокотница**

Используется для приготовления и подачи специальных горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы, овощей с соусами. Вместимость ее около 90 см<sup>3</sup>; изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали.



## **Кокильница**

Небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы и морепродуктов.



## **Порционная сковорода**

Применяется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд, порционных горячих закусок, горячих сладких блюд. Выпускается из нержавеющей стали или алюминия диаметром 140, 170, 190 и 210 мм.







