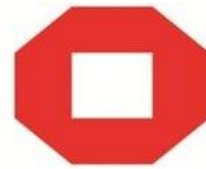


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Характеристика столовых
приборов

Тюменская область

На предприятиях общественного питания для обслуживания посетителей используют основные приборы и множество вспомогательных.

Столовые приборы, применяемые в ресторанах, могут быть мельхиоровыми или из нержавеющей стали.

Мельхиоровые приборы уместны при обслуживании приемов, банкетов, праздничных и торжественных вечеров. В повседневной практике применяют приборы из нержавеющей стали. Они проще в изготовлении, дешевле, практичнее

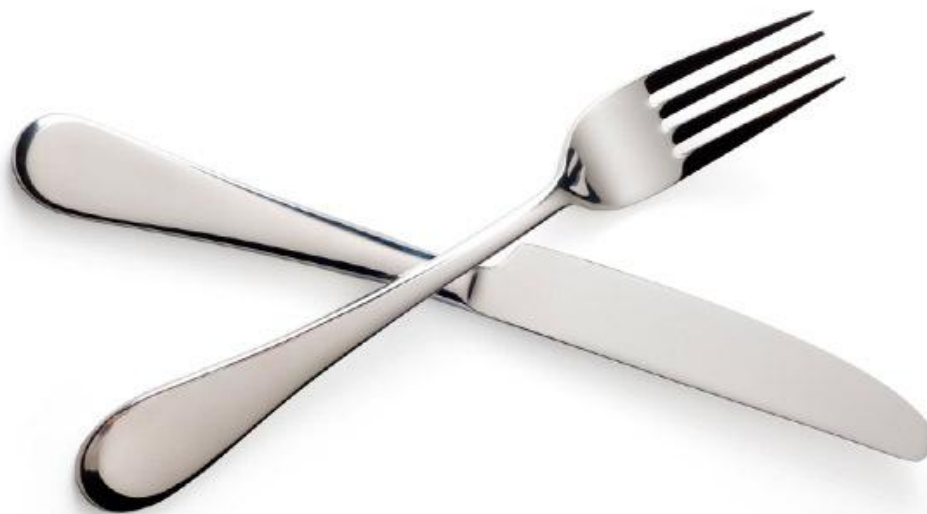
Основные приборы

Прибор столовый (нож, вилка, ложка) – необходим при сервировке стола для первых и вторых (кроме рыбных) блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложка и вилка применяется для раскладки вторых блюд и закусок



Основные приборы

Прибор закусочный (нож, вилка) - отличается от столового прибора меньшим размером, применяется для холодных блюд и закусок. Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки, может иметь зубчатое острие



Основные приборы

Прибор рыбный (вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож для вторых рыбных блюд) подается при подаче вторых рыбных горячих блюд. Может иметь пикообразное основание



Основные приборы

Прибор десертный (нож, вилка, ложка) - по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче, подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, а также к бульону в чашке. Иногда вилка бывает с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен



Основные приборы

Прибор фруктовый (нож, вилка) – необходим при подаче фруктов и фруктовых салатов, он отличается от десертного прибора меньшим размером. Нож острый, перочинообразный



Основные приборы

Чайная ложка подается к чаю и другим напиткам, сладким блюдам, а также горячим закускам, когда нет специальных вилок.

Кофейная ложка отличается от чайной размерами, подается к кофе натуральному и кофе с молоком



Основные приборы

Вилка кокотная, в отличие от десертной имеет более короткие и широкие зубцы, ее подают к жульену из птицы и дичи, грибам в сметане



Вспомогательные приборы

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



Вспомогательные приборы

Нож-вилка для сыра – имеет серповидную форму с зубцами на конце. Предназначен для нарезки и раскладки сыра



Вспомогательные приборы

Нож и вилка для лимона – вилка имеет два острых зубца, а нож – зигзагообразное острие, что ускоряет нарезку лимона. Предназначен для нарезки и раскладки лимона



Вспомогательные приборы

Вилка для сельди двух рожковая. Предназначена для раскладки сельди



Вспомогательные приборы

Ложка салатная - предназначена для раскладки салатов



Вспомогательные приборы

Лопатка шпротная – широкая лопатка с прорезями.
Предназначена для переукладывания шпрот и сардин



Вспомогательные приборы

Ложки разливательные - предназначены для первых блюд, вместимостью 200, 250, 500 куб. см



Вспомогательные приборы

Щипцы кондитерские (большие, малые) предназначены для мучных кондитерских изделий, сахара и шоколадного ассорти



Вспомогательные приборы

Лопатка для икры - предназначена для подачи зернистой икры



Вспомогательные приборы

Ложка для соуса - имеет оттянутый носик и длинную ручку. Предназначена для разливания соуса при подаче вторых блюд



Вспомогательные приборы

Лопатка рыбная - имеет продолговатую форму. Предназначена для перекладки холодных и горячих рыбных блюд



Вспомогательные приборы

Лопатка паштетная - служит для перекладывания сельди рубленой, паштетов



Вспомогательные приборы

Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую ручку (прибор индивидуального пользования)



Вспомогательные приборы

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



Вспомогательные приборы

Нож и вилка разделочные используются официантами для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии гостя. Нож отличается от столового ножа большими размерами. Вилка имеет удлиненные зубцы

