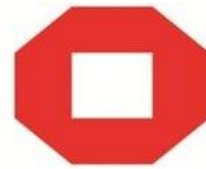


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

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

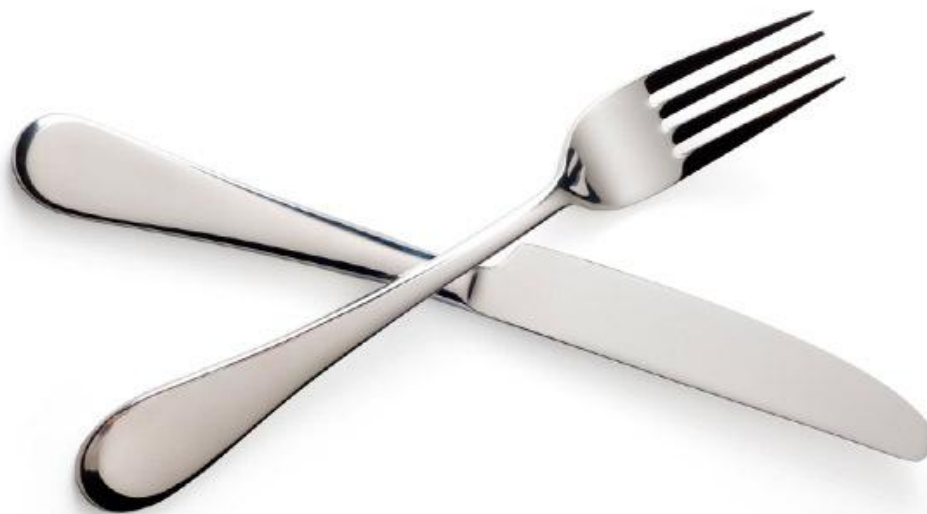
## Основные приборы

**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

