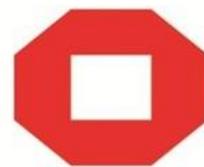


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Характеристика стеклянной
посуды

Тюменская область

В ресторанах при сервировке столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков используется хрустальная и стеклянная посуда различных видов. Хрустальная посуда применяется в ресторанах класса люкс и высшего класса.

При повседневном обслуживании используется стеклянная посуда.

Так же в ресторане широко используется цветная стеклянная посуда. Сочетание посуды из белого и цветного стекла при сервировке создает большой эффект в оформлении интерьера ресторана

Рюмка ликёрная

Для подачи ликёра (при
отсутствии коньячных
рюмок в них можно
подавать коньяк).

Вместимость 25-30см³



Рюмка коньячная



Для подачи марочного коньяка к чашечке кофе. Имеет форму маленького бочонка. Коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставят.

Вместимость от 15 до 25см³

Снифтер – бокал для бренди



Для подачи коньяков, употребляемых после еды. Имеет форму тюльпана, расширенную книзу и суженного кверху, на низкой ножке.

Вместимость от 125 до 600см³

Рюмка водочная



Для подачи водки, горьких настоек, наливок.

Вместимость 50см^3

Рюмка мадерная



Более известна под названием *шерри* или *порто*.

Подают креплёные и десертные вина.

Вместимость 75см^3

Рюмка лафитная

Служит для подачи красных столовых вин типа Мукузани, Саперави, Бордо. Если рюмка имеет высокую ножку, то ее называют бокалом для красного вина.

Вместимость 125см^3



Рюмка рейнвейная



Выполнена из цветного хрусталя или стекла. Бывают из кобальтового (синего) или зеленовато-золотистого цвета. Используют для подачи белых сухих и полусухих вин.

Если рюмка имеет высокую ножку, то ее называют бокалом для белого вина.

Вместимость 100см^3

Бокалы для шампанского

Подразделяются по форме на: *Классический* (узкий, вытянутый, цилиндрический), используемый для подачи шампанского на банкетах.

Тюльпан – бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским.

Шампанское блюдце – бокал в виде вазочки, из которой быстрее удаляется углекислый газ.

Флюте – бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

Используют для подачи шампанского и других игристых вин.
Вместимость 125 – 150 см

Бокалы для шампанского



Фужеры



Применяют для отпуска и употребления прохладительных напитков (минеральных и фруктовых вод).

Вместимость 200 – 250см³

Пивные кружки



Расширенной книзу и зауженной
кверху формы. Предназначены
для подачи пива в пивных барах.
Вместимость 250 – 500см³

Пивные стаканы

Высокие, узкие у основания, предназначены для подачи пива на разлив.

Вместимость 300, 330, 400, 500см³



Пивные бокалы



Бокалы с короткой ножкой, предназначены для подачи бутылочного пива.

Вместимость 260, 320, 380, 480см³

Стаканы чайные



Предназначены для подачи чая, кофе с молоком, какао, холодных напитков.

Вместимость 250 см³



Стаканы цилиндрические

Малый тумблер – применяется для подачи соков, спиртных напитков со льдом.

Вместимость $125-150\text{см}^3$.

Средний тумблер – применяется для подачи напитков со льдом, минеральных вод, кофе – глясе, пуншей холодных.

Вместимость 200см^3 .

Большой тумблер – применяется для подачи коктейля “хайбол”, виски с содовой, напитков с большим количеством льда.

Вместимость $250 - 300\text{см}^3$

Стаканы цилиндрические



Стаканы конусные



Используют для подачи
натуральных соков.

Вместимость 100-150см³

Рюмка Тутер



Имеет форму вытянутого цилиндра, расширенного книзу. Используется для подачи крепких напитков, употребляемых малыми дозами.

Вместимость 20см^3

Рюмка Ярда

Имеет форму пробирки с расширенным основанием, используется для подачи крепких напитков на дискотеках.

Вместимость 20см^3



Креманки



Используются для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, железированных блюд.

Диаметр - 90 мм

Кувшины



Используется для подачи
воды, кваса, различных соков.
Вместимость до 2 литров

Вазы с круглой чашей

Используются для подачи
фруктов.

Диаметр 200 – 240мм



Салатники



Предназначены для подачи
овощных салатов, натуральных
овощей

Блюдца – розетки

Предназначены для подачи
варенья, джема, мёда.

Диаметр 90 – 100мм



Ваза плато



Ваза имеет плоскую поверхность и предназначена для подачи пирожных, тортов.
Диаметр 240-250мм

Вазы - крюшонницы

Используют для приготовления и подачи крюшона.

Их выпускают в комплекте с бокалами и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

Вместимость 2500см^3



Менажница



Имеет углубления, разделенные на 2-3-4 секции, в каждую из которых укладывают разные закуски