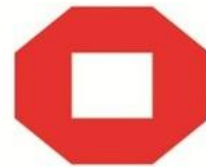


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

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 25-30см<sup>3</sup>



## 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 25см<sup>3</sup>

# 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 600см<sup>3</sup>

# Рюмка водочная



Для подачи водки, горьких  
настоек, наливок.

Вместимость  $50\text{см}^3$

# Рюмка мадерная



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

Подают креплёные и десертные вина.

Вместимость  $75\text{см}^3$

# 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  $125\text{см}^3$





## 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  $100\text{см}^3$

## 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 – 250см<sup>3</sup>

# Пивные кружки



Расширенной книзу и зауженной  
кверху формы. Предназначены  
для подачи пива в пивных барах.  
Вместимость  $250 - 500\text{см}^3$

# Пивные стаканы

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

Вместимость 300, 330, 400, 500см<sup>3</sup>



# Пивные бокалы



Бокалы с короткой ножкой, предназначены для подачи бутылочного пива.

Вместимость 260, 320, 380, 480см<sup>3</sup>

# Стаканы чайные



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

Вместимость  $250 \text{ см}^3$





## 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  $200\text{см}^3$ .

*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 100-150см<sup>3</sup>

# Рюмка Тутер



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

Вместимость  $20\text{см}^3$

# Рюмка Ярда

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

Вместимость  $20\text{см}^3$



# 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  $2500\text{см}^3$



# Менажница



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