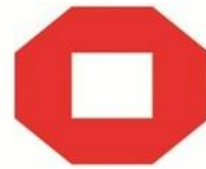


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Характеристика
металлической посуды

Тюменская область

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд от раздачи к подсобному столу официанта в зале, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе.

Металлическая посуда прочна и изящна, сохраняет необходимую температуру блюд.

Металлическую посуду необходимо периодически полировать, чтобы она не утратила блеска.

При эксплуатации металлической посуды следует избегать резких ударов во избежание ее деформации

Миски суповые с крышками

Служат для сохранения температуры при подаче горячих заправочных супов.

Вместимость от 1 до 6 порций



Баранчик овальной и круглой формы



Предназначены для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, отварной рыбы и рыбы в соусе.

Вместимость от 1 до 6 порций



Блюда овальные

Предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подают отдельно, используют их при индивидуальном и групповом обслуживании.

Вместимость однопорционные и многопорционные до 10 порций



Блюда круглые



Используют на банкетах для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей.

Вместимость от 6 и до 12 порций

Пашотница

Кастрюлька из мельхиора, предназначена для подачи к бульону горячего очищенного яйца пашот, сваренного «в мешочек».



Менажница



Металлическое блюдо
овальной формы с
перегородками

Ведерко для шампанского



Предназначено для охлаждения шампанского, игристых вин и подачи их к столу

Таганчик

Используют для подачи
бифштекса по-деревенски и
некоторых фирменных блюд



Соусники



Предназначены для подачи горячих соусов.

Вместимость одно- и двухпорционные

Порционная сковорода

Применяется для приготовления и подачи яичницы-глазуньи, запеченных блюд из рыбы, мяса, овощей



Кокотница



Маленькая кастрюлька с длинной ручкой. Применяют ее для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами.

Вместимость 90-150см³

Кокильница

Небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое. Она предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря



Турка



Предназначена для приготовления и подачи кофе по-восточному.

Вместимость 125 и 250см³

Кофейники

Применяют для подачи кофе и обслуживания групп посетителей и в номерах гостиниц.

Вместимость от 500-1500см³



Молочник, сливочник



Используется для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

Вместимость 100-250 см, 50-200см³

Креманка

Используется для подачи мороженого при обслуживании в летних кафе.

Вместимость 150-200см³



Икорница



Имеет вставную хрустальную или стеклянную розетку.

Используется для подачи зернистой или кетовой икры.

Вместимость 1,2, 4 порционные

Подносы

Большие подносы (500x400) предназначены для переноса официантами блюд, напитков, а также посуды.

Средние подносы (350x250) используют при обслуживании приемов и банкетов.

Малые подносы используют для подачи счета.



Вазы двух- и трехъярусные

Используются для подачи
фруктов на банкетах



Крышка Клоше

Предназначена для сохранения
температуры и внешнего вида
блюд



Эскарго

Блюдо для улиток, имеет круглую форму и углубления для размещения раковин



Решетка для спаржи



Предназначена для подачи
спаржи к столу

Самовар



Используют для приготовления
кипятка и сервировки стола