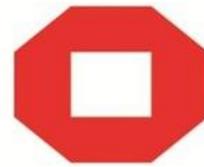


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

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 90-150см<sup>3</sup>

# 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 250см<sup>3</sup>

# Кофейники

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

Вместимость от 500-1500см<sup>3</sup>



## Молочник, сливочник



Используется для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

Вместимость 100-250 см, 50-200см<sup>3</sup>

# Креманка

Используется для подачи мороженого при обслуживании в летних кафе.

Вместимость 150-200см<sup>3</sup>



# 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