

**Тема урока: Столовая посуда, приборы.**

**Виды тарелок**

	Столовая глубокая		Пирожковая		Селедочница
	Столовая мелкая		Тарелка для рыбы		Икорная тарелка
	Закусочная большая		Тарелка-кокиль		Яичная тарелка
	Закусочная мелкая		Тарелка-менажница		Блюдце
	Десертная глубокая		Блюдо		Розетка
	Десертная мелкая		Салатник		Креманка

Пирожковая тарелка используется для подачи гренков, пирожков или хлеба.

Тарелка-кокиль применяется для подачи различных закусовых блюд, таких как устрицы, салаты или рагу.

Тарелка-менажница используется для подачи сразу нескольких видов салатов или гарниров. Также ее применяют для подачи фондю.

В яичной тарелке подают яичницу, в розетку выкладывают джем, варенье или мёд.

Креманка предназначена для подачи свежих ягод, желе и фруктовых салатов.

**Характеристика и назначение тарелок**

Наименование	Характеристика	Назначение
Сервировочная	d = 300 – 330 мм	Как подстановочная при сервировке блюд
Глубокая столовая	d = 240 мм, V = 500мл	Подача супов порциями
Глубокая столовая	d = 210 мм, V = 250 мл	Подача супов полупорциями
Мелкая столовая	d = 240 мм	Подача 2-х горячих блюд
Закусочная	d = 200 мм	Подача холодных блюд и закусок
Пирожковая	d = 175 мм	Подача хлеба и х/б изделий
Глубокая десертная	d = 200 мм, V = 250 мл	Подача сладких супов
Мелкая десертная	d = 200 мм	Подача сладких блюд

### Столовые приборы

Все столовые приборы можно разделить на основные (используются индивидуально каждым человеком за столом) и вспомогательные (используются всеми участниками). Основные, в свою очередь, делятся на столовые, закусочные, рыбные, десертные и фруктовые приборы. К этим приборам дополнительно иногда добавляют приборы для оригинальных блюд (например, вилки для устриц или шпрот).



**Набор столовых приборов** предназначен для употребления первых и вторых блюд.

**Набор закусочных приборов** предназначен для употребления холодных блюд и закусок.

**Набор рыбных приборов** предназначен для употребления горячих рыбных блюд.

**Набор десертных приборов** предназначен для употребления десертов (пирогов, муссов, пудингов, фруктов в сиропе...) Чай и кофе подаются с соответствующими ложками, дополняя десертный набор. Если в качестве десерта подается мороженое, то набор может быть дополнен ещё и специальной ложкой (с длинной ручкой).

Основные наборы могут быть дополнены специальными приборами для некоторых блюд. Ну и, конечно, для сервировки стола используется множество вспомогательных приборов. Посмотрим на те, которые можно встретить чаще остальных.



**Вилка для лимона**  
Имеет два острых зубца, используется для перекладывания лимонных ломтиков.



**Вилка для крабов**  
Длинная вилка с двумя зубцами. Используется, если к столу подают крабов, креветок, раков и улиток.



**Вилка для омаров**  
Длинная узкая вилка с двумя маленькими зубцами. Используется, если к столу подают омаров (лобстеров) для удобного извлечения мяса из панциря.



**Вилка для сельди**  
Вилка с двумя чуть изогнутыми зубцами для подачи сельди.



**Вилка для оливок**  
Эта вилка скорее является специальным приспособлением для удобства подачи оливок.



**Вилка фруктовая**  
Используется, если к столу подают свежие фрукты: арбузы, дыни, апельсины, яблоки, груши, ананасы и т.д. Может быть заменена десертной вилкой.



**Вилка кокотная**  
Зубчики более короткие и широкие, чем у фруктовой вилки. Используется, если к столу подают горячие закуски типа жульена или грибов в сметане.



**Вилка для устриц**  
Левый зубчик шире двух других, служит для отделения мякоти от раковин. Используется, если к столу подают мидии, устрицы и рыбные холодные коктейли.



**Вилка для спагетти**  
Вилка с пятью зубцами, крайний левый зубец служит для захвата и придерживает спагетти.



**Вилка для шпрот**  
Пятизубчатая лопатка с широким основанием и перемычкой на концах используется для перекладки шпрот, сардин и других рыбных консервов.



**Вилка для салата**  
Вилка напоминает ложку, но имеет три (иногда два) коротких зубца. Используется для раскладки салатов по тарелкам.



**Ложка бульонная**  
По размеру такая ложка меньше и имеет более круглую форму по сравнению со столовой ложкой. Предназначена для сервировки, если подается бульон в чашке.



**Фруктовый нож**  
Используется в паре с  
фруктовой вилкой.



**Нож для сыра**  
Имеет изогнутую форму и два  
зубца на конце. Используется  
для нарезки и раскладки сыра.



**Нож для масла**  
Имеет расширенное  
основание.



**Лопатка для икры**  
Используется для раскладки  
зернистой икры.



**Лопатка для рыбы**  
Используется для  
перекладывания рыбных  
блюдов.



**Лопатка кондитерская**  
Используется для  
перекладывания тортов и  
пирожных.



**Лопатка для паштета**  
Используется для  
перекладывания рубленой  
сельди и паштетов.



**Щипцы кондитерские  
большие**  
Используются для  
перекладывания мучных  
изделий.



**Щипцы кондитерские  
малые**  
Используются для  
раскладывания шоколадного  
ассорти, мармелада, зефира и  
сахара.



**Щипцы для спаржи**  
Используются для  
раскладывания спаржи.



**Щипцы для льда**  
Используются для  
раскладывания льда.



**Щипцы для салата**  
Используются для  
раскладывания салатов.



**Щипцы для спагетти**  
Используются для  
раскладывания спагетти



**Щипцы для улиток**  
Используются для удержания  
раковин улиток, если они  
подаются в раковинах.  
Подаются вместе с вилкой для  
улиток (крабов).



**Щипцы для омаров**  
Используются для  
разламывания клешней и  
суставов омаров. Подаются  
вместе с вилкой для омаров.

Столовые приборы изготавливаются в основном из нержавеющей стали, мельхиора и серебра. Самые дорогие - серебряные. Но использовать его ежедневно не рационально, потому что серебро требует бережного ухода.

Поэтому в повседневной жизни чаще используются столовые приборы из нержавеющей стали - практичного и неприхотливого сплава из хрома, никеля и стали. Качество приборов из нержавеющей стали тоже бывает разного качества. Самые дорогие имеют маркировку 18/10 (18% хрома и 10% никеля).

В средней ценовой категории находятся приборы из мельхиора. Этот сплав меди и никеля очень похож на серебро, но стоит дешевле. Правда, тоже требует специального ухода, поэтому мельхиоровые столовые приборы не очень распространены.

### **Тест: Столовая посуда и приборы.**

**1. Последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему):**

1. закусочная
2. мелкая столовая
3. пирожковая
4. икорная
5. сервировочная

**2. В глубокой столовой тарелке подают суп:**

- a) сладкий
- b) прозрачный
- c) заправочный
- d) пюре
- e) молочный

**3. Основное назначение закусочной тарелки :**

- a. холодные закуски
- b. хлеб
- c. фрукты
- d. кондитерские изделия
- e. основные горячие блюда

**4. Основное назначение мелкой столовой тарелки :**

- a. холодные закуски

- b. хлеб
- c. фрукты
- d. кондитерские изделия
- e. основные горячие блюда

**5. Основное назначение пирожковой тарелки :**

- a. холодные закуски
- b. хлеб
- c. фрукты
- d. кондитерские изделия
- e. основные горячие блюда

**6. Мелкая десертная тарелка используется для подачи:**

- a. суп сладкий
- b. суп-пюре
- c. солянка
- d. пудинг
- e. расстегаи

**7. Закусочный прибор используется для еды:**

- a. сладких изделий
- b. горячих мясных блюд
- c. пирожков
- d. салатов
- e. фруктов

**8. Десертный прибор используется для еды:**

- a. сладких изделий
- b. горячих мясных блюд
- c. пирожков
- d. салатов
- e. фруктов

**9. Столовый прибор используется для еды:**

- a. сладких изделий
- b. горячих мясных блюд
- c. пирожков
- d. салатов
- e. фруктов

**10. Вид столовых приборов, который не относят к основным:**

- a) закусочный
- b) рыбный
- c) десертный
- d) сырный

**11. \_\_\_\_\_ приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных.**

**12. Единственный острый нож – это:**

- a. десертный
- b. столовый
- c. рыбный
- d. закусочный
- e. фруктовый

**13. Самый «тупой» нож – это:**

- a. десертный
- b. столовый
- c. рыбный
- d. закусочный
- e. фруктовый

**14. Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:**

- a) столовые

- b) закусовые
- c) чайные
- d) рыбные