

## Тема: 1.3 АСОРТИМЕНТ ПОСУДУ, ПРИЛАДІВ, РЕСТОРАННОЇ БІЛИЗНИ

План:

1. *Класифікація, вимоги до посуду*
2. *Фарфоровий та фаянсовий посуд.*
3. *Столові прилади.*
4. *Столова білизна. Види та призначення*

### 1. Класифікація, вимоги до посуду

В закладах ресторанного господарства використовується посуд різних видів: порцеляновий, фаянсовий, керамічний, скляний, кришталевий, металевий, дерев'яний, пластмасовий. Асортимент і кількість його регламентуються відповідно до нормативів виходячи з типу закладу, місткості залів і кількості продукції, що реалізується, режиму роботи та форм обслуговування. Нормативи визначені з урахуванням потреби трьох та трьох з половиною комплектів на місце. Така кількість посуду забезпечує безперебійне і якісне обслуговування відвідувачів.

Порцеляновий посуд є найбільш витонченим. Він відрізняється легкістю, прозорістю і застосовується в основному в ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами. У ресторанах та барах "люкс" і вищого класу користуються фірмовим посудом, виготовленим за спеціальним замовленням. Він має фірмовий знак - емблему підприємства або фірмовий рисунок.

Фаянсовий посуд, на відміну від порцелянового, непрозорий і має товщі стінки; застосовується в основному в їдальнях, закусточних та кафе.

Керамічний посуд 1 майоліковий і гончарний; основною сировиною для його виготовлення служить глина. Майолікові вироби покривають зовні і зсередини глазур'ю. Гончарний посуд має природне забарвлення. Керамічний і дерев'яний використовують, як правило, для подачі національних страв та напоїв в спеціалізованих рестораних закладах.

Металевий посуд використовують для приготування і подачі гарячих закусок, перших і других страв, гарячих солодких страв і напоїв.

Скляний і кришталевий посуд застосовується для подачі алкогольних і безалкогольних напоїв, десерту, фруктів.

Посуд з пластмас застосовується для обслуговування пасажирів морського, повітряного і залізничного транспорту.

Столовий посуд має бути гігієнічним, міцним, зручним за формою, певних розмірів та єдиного стилю. Заборонено використання посуду з тріщинами та сколами.

Столові набори виготовляються з мельхіору, нержавіючої сталі та 1 алюмінію. Найбільш поширеними є столові набори з неіржавіючої сталі. Сучасні набори - ложки, ножі, виделки мають зручну форму.

При обслуговуванні банкетів і прийомів використовують посуд і набори з мельхіору та сортовий посуд із кришталю.

## 2. Фарфоровий та фаянсовий посуд.

Посуд із порцеляни має вишуканий, привабливий вигляд і специфічні відмінності: легкість, прозорість в тонких шарах (3 мм) черепка білого кольору, чіткий подовжений мелодійний звук при постукуванні по краю виробу, підвищені термічні властивості, високу стійкість глазури.

Цей посуд використовується в ресторанах та барах, кафе, спеціалізованих закладах ресторанного господарства певного тематичного спрямування. В закладах ресторанного господарства діють норми оснащення порцелянового та фаянсового посуду. Кількість його визначається множенням норми оснащення, яка виражена в штуках, на кількість місць у залі закладу харчування.

Порцеляновий посуд відрізняється багатством кольорової гами, окремі столові, чайні та кавові сервізи мають ручний розпис. Посуд із професійної порцеляни здатний витримувати великі навантаження і при цьому не втрачати свою привабливість. Порцеляну для ресторанів виготовляють за особливими технологіями, які забезпечують рівність поверхні, однорідність матеріалу, стійкість до температурних перепадів, адаптацію до мікрохвильових печей та посудомийних машин тощо.

Фаянсовий посуд має жовтуватий відтінок, при постукуванні по краю виробу глухий звук, черепок товстостінний, не просвічується, структура на розломі пориста. Він має меншу механічну міцність, важчий за порцеляновий. Порцеляна і фаянс достатньо довго зберігають тепло, стійкі до дії кислот, тому й використовуються для виготовлення столового посуду. Посуд з фаянсу також має достатнє стильове різноманіття і використовується у стилізованих підприємствах ресторанного господарства.

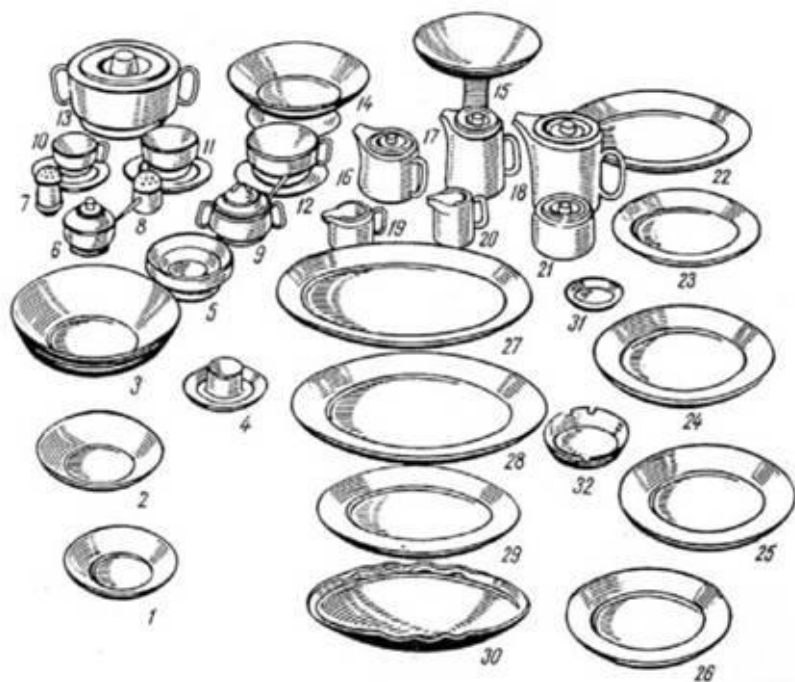


Рис. 3.1 Асортимент порцелянового та фаянсового посуду: 1, 2, 3 - салатники круглі дво-, чотири- та шестипорційні; 4 - підставка для яйця; 5 - полоскальниця; 6 - гірничниця; 7 - перечниця; 8 - солонка; 9 - хрінниця; 10 - чашка кавова з блюдцем; 11 - чашка чайна; 12 - чашка бульйонна; 13 - супова миска з кришкою; 14 - ваза для борошняних кондитерських виробів; 15 - ваза для фірмових салатів, салатів з крабів, натуральних овочів; 16 - чайник заварний; 17 -

кавник; 18 - чайник доливний; 19 - соусник; 20 - молочник; 21 - цукорниця; 22 - блюдо кругле; 23 - тарілка глибока столова; 24 - тарілка мілка столова; 25 - тарілка закусочна; 26 - тарілка пиріжкова; 27, 28, 29 - блюда овальні дво-, чотири- та шестипорційні; 30 - осередниця; 31 - блюдо (розетка) для варення; 32 - попільниця

Поряд зі звичайним посудом у ресторанах використовують столові, чайні, кавові сервізи на 6, 12, 36, 48 та більше персон для спеціального обслуговування. Певна увага приділяється асортименту порцелянового посуду для дітей: тарілки мілка та глибока (напівпорційна), чашка з блюдцем, горнятко з ручкою тощо. Особливостями їх є невеликі розміри, підвищена міцність, яскравий колір та оригінальні форми й оздоблення.

У закладах ресторанного господарства класів "люкс", "вищий", "перший" посуд використовується з монограмою, емблемою, аббревіатурою закладу. Посуд для етнічних ресторанів, з національною кухнею оформляють національним орнаментом.

### **Керамічний посуд**

Основною сировиною для керамічного посуду, як для порцелянового та фаянсового, слугує глина. Різновидами керамічного посуду є гончарні та майолікові вироби.

Гончарний посуд має природні кольори - від світло-жовтого до темно-коричневого. Він не розфарбовується, всередині вкритий поливою.

Майолікові вироби розписують ззовні орнаментом та покривають поливою. Розфарбовування має геометричний та рослинно-квітковий орнамент.

Керамічний посуд використовують для подавання національних страв (українських, японських, тайських тощо) та напоїв у спеціалізованих і стилізованих закладах ресторанного господарства.

Український керамічний посуд характеризується високим ступенем універсального застосування, що вплинуло на його широке використання у сфері ресторанного бізнесу.

### **Металевий посуд та набори**

У закладах ресторанного господарства певного типу (ресторан, кафе, бар) використовується посуд зі срібла, срібла з позолотою, мельхіору, нейзильберу та нержавіючої сталі.

Посуд призначений для приготування та транспортування страв з виробництва до залу. Він має властивості легко нагріватися та охолоджуватися, що дає можливість подавати споживачеві страви визначеної температури.

## **3**

Столові набори поділяються на дві групи - основні і допоміжні. Основні служать для їжі, допоміжними офіціанти розкладають страви.

До основних наборів відносять закусочний, рибний, столовий, десертний та фруктовий.

Набір закусочний складається з виделки і ножа; застосовується при подачі холодних страв і закусок, а також до деяких гарячих закусок - шинки смаженої, млинців і т.ін. Відрізняється від столового набору меншими розмірами.

Набір столовий складається з виделки, ножа і ложки; використовується при сервіруванні столу для подачі перших і других страв. Ложка і виделка можуть

застосовуватися також для розкладання страв за відсутності спеціального набору. Ніж може мати зубчасте вістря.

Набір рибний включає виделку з чотирма короткими зубцями і заглибленням для відокремлення кісток та лопатеподібний тупий ніж; застосовується при сервіруванні столу для подачі гарячих рибних страв.

Набір десертний складається з ложки, виделки і ножа. За розміром виделка і ніж менші за закусочні; призначений для десерту. Крім того, ложка може подаватися до бульйону, що відпускається в чашці; використовують при подачі салату.

Набір фруктовий - виделка і ніж відрізняються від десертних меншими розмірами; ніж з гострим коротким лезом, нагадує лезо складаного ножа.

Ложки - чайна, кавова подаються до відповідних напоїв; ложка кавова відрізняється від чайної меншими розмірами.

Ложка для морозива має плоску форму з ледь загнутими краями.

Виделка кокотна має три коротших і ширших зубці, ніж десертна; використовується для гарячих закусок (жульєн із птиці, гриби в сметані).

Виделка для раків має два гострі ріжки; використовується при подачі раків та омарів.

Ложка бульйонна використовується при подачі бульйону в чашці; відрізняється від столової меншими розмірами.

До допоміжних наборів відносять набори, призначені для нарізання і розкладання страв.

#### **4. Столова білизна. Види та призначення**

У закладах ресторанного господарства використовують різні види столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Її виготовляють із льняних тканин, які відрізняються більшою міцністю і гігієнічністю у порівнянні з бавовняними. Поверхня льняних тканин гладенька, а тому менше забруднюється та легко піддається пранню. Ці тканини відрізняються білизною і шовковистим блиском.

*Льняні скатертини.* Краї скатертин бувають підрубленими, з ажуром (мережки по краях), за кольором - білими і кольоровими. Білі надають залу урочистого вигляду, їх застосовують при всіх видах обслуговування; кольорові - застосовують в основному при організації банкету-чаю та банкету-кави.

У багатьох сучасних ресторанах при сервіруванні столів поверх скатертини кладуть *наперон*. Це верхня скатерка, яка виконує не лише декоративну функцію, а й полегшує догляд за основною скатертиною. Наперони, як правило, шийють із контрастної тканини, яка гармоніює за кольором і фактурою з основною скатертиною. Він оберігає її від забруднення, стирання та надає святкового вигляду.

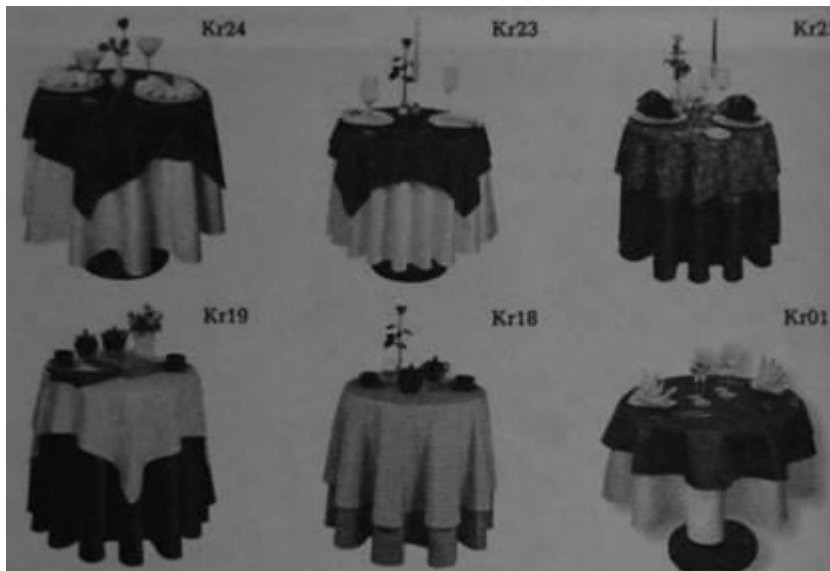


Рис. 25. Приклад використання наперонів при сервіруванні столів

За зовнішнім виглядом скатертини поділяють на звичайні і банкетні.

У ресторанах використовується також біле банкетне полотно завширшки 173 і 140 см. З нього шиють скатертини необхідної довжини - до 12 м. Доцільно замість однієї скатерті завдовжки 10-12 м мати дві по 5 м. У ресторанах "люкс" і вищого класу столову білизну часто виготовляють на фабриках за індивідуальним замовленням з урахуванням особливостей інтер'єру залу. На кожному виді столової білизни зображуються назва ресторану або його емблема.

Сьогодні для покриття столів у залах ресторанів часто використовують *мултон*, або протектор - спеціальне покриття, призначене для захисту поверхні столу від пошкоджень, дії високих температур, яке активно вбирає вологу та поглинає звуки при переставлянні предметів сервіровки на столі.

При накритті столів для бенкету широко використовують так звані "спідниці" - тканину, що покриває стіл від столешниці до самої підлоги.

*Фуршетні "спідниці"* - красиві, зручні завдяки своїй мобільності. У разі потреби вони дозволяють моделювати столи залежно від того, що святкується, і кількості гостей, допомагають з'єднати кілька столів в один. Головний елемент фуршетної "спідниці" - складки, до яких можна додати драпіровку свагами, прикрасити букетиками квітів. Дуже зручні для кейтрингових компаній, коли виникає необхідність розставляти і декорувати столи безпосередньо на місці.

За кольором та фактурою вони відрізняються від основної скатертини. Кріпиться така "спідниця" на шнурку або закріплюється нитками по кутах з інтервалом 50 см.



Рис. 26. "Спідниці" для накриття банкетних столів



Рис. 27. Приклади накриття банкетних столів з використанням "спідниць"

*Серветки.* Малюнок серветок і скатертин має бути однаковим. До закладів ресторанного господарства, як правило, надходять столові білі серветки з ажуром розміром 45х45 см і кольорові з ажуром 35х35 см. Якщо столи поліровані, можуть використовуватися серветки для покриття розміром 50х35 см.

Підноси застилають серветками із м'якої бавовняної тканини, розміри яких мають їм відповідати. Такі серветки розміром 25х25 см пропонують відвідувачам для витирання пальців після вживання деяких страв, їх подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на піріжковій тарілці.

*Ручники* виготовляють з білої льняної тканини. Складений вчетверо ручник розміром 35х85 см використовується при подачі страв.

*Рушники* для полірування посуду і столових наборів виготовляють розміром 100х40 см із м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу.

На нову білизну в одному з її кутів ставиться штамп підприємства незмивною фарбою або вишивають кольоровими нитками мітку. На банкетні скатертини ставлять дві мітки на протилежних кінцях по діагоналі і позначають довжину в метрах.

Після прання столова білизна має бути добре підкрохмалена і відпрасована. Скатертини згортають, використовуючи спеціальні прийоми: складають по довжині, пропрасовують основну складку, потім ще раз складають так само і знову пропрасовують.

### **Контрольні питання:**

1. Посуд з яких матеріалів використовується при індивідуальному сервіруванні та при подачі страв у закладах ресторанного господарства?
2. Дайте характеристику та визначте призначення класичного порцелянового та фаянсового посуду.
3. Дайте характеристику та визначте призначення керамічного посуду.
4. Асортимент металевих посуду, який використовується в сфері ресторанної індустрії.
5. Дайте характеристику основним і додатковим наборам та визначте їх призначення.