

# ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

## Практичне заняття № 1.

**Тема заняття:** Асортимент та призначення столового посуду та приладів.

**Мета заняття:** вивчити асортимент та призначення столового посуду та приладів; навчитися розрізняти види посуду; виховувати бережливе ставлення до посуду.

**Методи:** виконання практичних завдань

**Міжпредметні зв'язки:** технологія та організація туристичної діяльності, санітарія та гігієна.

**Матеріально-технічне забезпечення та дидактичні засоби, ТЗН:**  
інструкційна карта, столовий посуд та столові прилади.

### Зміст роботи.

1. Ознайомлення з теоретичними відомостями.
2. Ознайомлення зі зразками столового посуду та столових приладів.
3. Виконання сортування посуду згідно отриманого завдання.
4. Оформлення звіту.

### Хід роботи.

У ресторанах використовується столовий посуд, що залежно від призначення представлений такими видами :

- **пиріжкові тарілки** призначені для подачі хліба, тостів, борошняних виробів (діаметр 175мм), використовується при індивідуальному обслуговуванні.

#### Для подачі холодних закусок:

- **закусочні тарілки** (діаметр 200 мм ), можна використати в якості підставних тарілок під салатники й т.п.
- **салатники квадратні** - (місткістю 240, 360, 480, 720 см куб) - для салатів, солінь, маринадів, грибів і т.д. - від 1 до 6 порцій.
- **лотки, оселедниць** (довжиною 250 й 300 мм, шириною 100, 150 мм ) - для рибної гастрономії (сьомга, осетрина, оселедець, шпроти й т д).
- **блюда овальні** ( довжиною 350-400 мм) для закусок з рибної й м'ясної гастрономії, замовлених страв.
- **блюда круглі** (діаметром 300 й 350 мм) для м'ясних й овочевих закусок, канапе й замовлених страв.
- **вази** (діаметром 240 мм) на низькій ніжці для фірмового салату (не менш, ніж на 2-3 порції), для свіжих помідорів, огірків або салатів з редису.
- **соусники** (місткістю 100, 200 й 400 см куб) для холодних соусів або сметани - від 1 до 6 порцій.

#### Для подачі перших страв призначені :

- **чашки бульйонні** (місткістю 300 см куб) із блюдцями - для бульйонів, а також супів із дрібно нарізаним м'ясом або куркою й ін. продуктами.
- **тарілки столові глибокі** (місткістю 500 см куб, діаметром 240мм) для супів повними порціями, у якості підставних тарілок під них **обов'язково** використовують столові дрібні тарілки.
- **тарілки столові глибокі** (місткістю 300 см куб) для супів напів-порціями, у якості

підставних тарілок під них використовують закусочні тарілки.

- **супові миски із кришками** (на 4, 6, 8, 10 порцій) - при обслуговуванні сімейних обідів і груп туристів.

**Для подачі других страв:**

- **тарілки столові дрібні** (діаметром 240 мм) - для рибних, м'ясних, страв із птаха, дичини й ін.
- **блюда круглі** (діаметром 500 мм) - для страв із птаха, дичини, овочевих страв, кольорової капусти, курячих котлет й ін.

**Для подачі десерту (солодких страв):**

- **тарілки десертні дрібні** (діаметром 200 мм) - для пудингу.
- **тарілки десертні глибокі** (діаметром 200 мм) - для полуниці з вершками й ін. солодких страв із соусами.

**Для подачі гарячих напоїв застосовують:**

- **чашки чайні із блюдцями** (місткістю 200, 250 см куб) - для чаю, кави з молоком, какао.
- **блюдця чайні** (діаметром 185 мм) під склянки.
- **чайники для заварки** (місткістю 250, 400 й 600 см куб)
- **чайники для окропу доливні** (місткістю 1200 - 1600 см куб)
- **піали** (місткістю 250 й 350 см куб) для зеленого чаю.
- **кавники** - для кави (800 см куб) і чорного кава на 1, 4 й 6 порцій (100 см куб на одну порцію)
- **чашки (100 см куб) із блюдцями** - для кави чорної, кави по-східному або шоколаду.
- **молочники** (200 см куб) - для молока до кава або чаю.
- **сливочки** (25, 50 й 100 см куб) на 1, 2 й 4 порції.
- **вазочки** для варення або цукру.
- **розетки** (діаметром 90 мм) - для джему, меду, варення, лимона й цукру.

**Для подачі фруктів і кондитерських виробів призначені:**

- **тарілки десертні дрібні** (діаметром 200 мм) - для яблук, груш, винограда, кавуна й ін. Відрізняються від закусочних тарілок малюнком з зображенням фруктів.
- **вази плоскі на низькій ніжці** (діаметром 300 мм) - для тістечок і круглих тортів.
- **пиріжкові тарілки** - для кондитерських виробів.

**З порцеляни й фаянсу** в ресторанах також використовують:

- **гірчичниці** (100 см куб) з кришкою, що знімається; **сільнички, перечниці, попільниці, підставки для яєць** (пашотниці)

**Металевий посуд**, що використовують в ресторанах має наступне призначення:

- **миски супові** із кришками місткістю від 1 до 6 порцій призначені для подачі й збереження необхідної температури перших гарячих і холодних страв.
- **баранчики овальної форми із кришками** - для одержання з роздачі й збереження температури страв з риби, птаха й дичини в соусі. Можуть бути 1 - 4-х порційні.
- **баранчики круглої форми** - для овочевих страв у соусі, м'ясних страв, млинців. Можуть бути 1-2-х порційні, з нержав. сталі - однопорційні.
- **блюда овальні** - для подачі других смажених страв з риби. Можуть бути 1-10 порціонні (банкетні).
- **блюда круглі** - для страв зі смаженого м'яса, птаха, дичини, овочів.

**При подачі гостям їжа** обов'язково перекладається з металевого блюда на дрібну столову тарілку.

- **пашотниці** - каструльки з мельхіору або н/ж сталі - служать для подачі до бульйону гарячих очищених яєць, зварених у мішечок.

- **менажниці** - однопорційні металеві блюда овальної форми з перегородками. Менажниці, що мають тільки одну перегородку (прямокутної форми) призначені для подачі основного продукту з одним гарниром, а із двома перегородками - зі складним гарниром.
  - **порційні сковороди** мають діаметр 140, 170 й 210 мм. Це неглибокий посуд із двома ручками з н/ж сталі для готування й подачі гарячих закусок (солянка, сосиски в томаті, запечені овочі й ін), других гарячих страв (яєчня, млинці) і для подачі гарячої отварної картоплі до оселедця, гарячих солодких страв (гур'євська каша).
  - **соусники** виготовляють 1 - 2-х порційні - для подачі гарячих соусів.
  - **кокотниці** - маленькі каструльки з довгими ручками місткістю 75 см куб, служать для готування й подачі гарячих закусок (грибів у сметані, жульєнів із птаха або дичини). Подаються по дві на порцію.
  - **кокільніці** - невеликі металеві раковини на підставці - для запікання й подачі гарячих закусок у соусі з риби й морепродуктів.
- Гарячі закуски подають** у посуді готування. Кокотниці й кокільніці ставлять на пиріжкові тарілки, покриті паперовою серветкою, на ручку кокотниць надягають паперові папільотки.
- **ікорниці** з мельхіору мають вставну кришталеву розетку, бувають 1, 2 й 4-х порційні.
  - **турки** випускаються 1-2-х порційні місткістю 125 й 250 см куб, мають конічну форму з вузьким горлом і носиком, використовуються для готування й подачі кави по-східному. У чашки переливають на підсобному столі.
  - **кавники** об'ємом 500 - 1500 см куб застосовують при груповому обслуговуванні або обслуговуванні в номерах готелю.
  - **сливочники** ( місткістю 50-200 см куб ) **і молочники** ( 200-500 см куб ) використовують для подачі молока й вершків до гарячих напоїв.
  - **креманки** - для подачі солодких страв (морожене, креми, желе, муси), бувають високими й низькими.
  - **вази триярусні** призначені для подачі фруктів на банкетах.
  - **відро для охолодження шампанського** , ін. гристих вин, мінеральної води, вигот. із двома ручками у вигляді кілець місткістю від 3 до 5 літрів.
  - **таганок** для мисок, баранчиків і сковорідок із пристосуванням для тліючого вугілля служить для часткового готування й підігріву окремих страв на очах у відвідувачів.
  - **таця металева** випускають великого, малого й середнього розмірів. Великі чотирикутні таці розміром 50х40 см або круглі діаметром 50 см призначені для переносу офіціантами страв і посуду, середні 35х25 або 30х30 - для подачі страв на прийомах і банкетах, малі для подачі рахунку, перенесення невеликих предметів: склянка соку, чашка кави, ікорниця й ін.

**При виборі келихів і чарок для сервіровки столу користуються відомим правилом: їх місткість залежить від міцності напою - чим міцніше напій, тим менше повинна бути чарка.**

При сервіровці столу **скляним або кришталевим посудом** використовують:

- **чарки лікерні** (25 куб см) для лікеру, за відсутності коньячних чарок, в них можна подавати коньяк.
- **чарки коньячні** (" тюльпан") розширені до низу і звужені до верху, на низькій ніжці - в них наливають коньяк **не більше 25 куб см, коньячні чарки при попередній сервіровці на стіл не ставлять.**
- **чарки горілчані** (50 куб см) - для горілки і гірких настоянок і наливок.
- **чарки мадерні** (75 куб см) - для кріплених і десертних вин: портвейну, мадери, хереса, мускату.

- **чарки рейнвейні** (100 куб см) - для білого столового вина, звичайний колір чарки для білого вина - ясно-зелений.
- **чарки лафітні** (125 куб см) - для червоного столового вина.
- **келихи** (125 куб см) *циліндрової форми на ніжці або у формі креманки* - для шампанського і ігристих вин.
- **фужери** (250-280 куб см) - для мінеральної і фруктові води, можна і для пива.
- **пивні кухлі або склянки** (330 - 500 куб см) розширеної до низу і завуженої догори форми
- **склянки конусні** (150-200 куб см) - для натуральних соків
- **склянки циліндрові** (300 куб см) - для віскі з льодом і содовою і для пуншей з льодом
- **склянки з потовщеним дном** (250 куб см) - для кави-гляссе
- **глечики з кришками** (до 2л) - для води, квасу, соків
- **креманки на ніжці, креманки у вигляді блюдця** - для компоту, фруктів в сиропі і ін. солодких страв.
- **розетки** (діаметром 90 мм) - для варення, цукру і лимона.
- **стакани мірні** з білого прозорого скла (100-200 куб см), конічної форми (150, 200 і 250 куб см) які повинні мати клеймо перевірки.
- **келихи для гоголя-моголя** (250 куб см) - скляні вставки для яєць, що змішуються з цукром, в металевій підставці.
- **прилади для спецій** - солі, перцю, гірчиці.
- **вази для фруктів** (діаметром 200-300 мм і висотою до 200 мм) можуть бути кольорові. Для сервіровки фуршетних столів на високій ніжці, для сервіровки банкетних столів - на низькій ніжці або без ніжки.
- **вази для квітів** заввишки 10-15 см.
- **підставки для зрізаних квітів** з отворами непарної кількості, заввишки 20 см.
- **вази для крішону** (3000 куб см) з 10 келихами і розливною ложкою на таці.
- **вази для печива і цукерок** на ніжці.
- **вази для варення** без ніжки.
- **вази-підставки** плоскої форми на середній ніжці для тортів і тістечок.
- **флакони з притертою пробкою** - для оцту, оливкової або соняшникової олії.
- **графіни з пробками** (місткістю 0,25 л і більше) - для горілки і коньяку.

Столові прилади, використовувані в ресторанах, виготовляють з мельхіору і неіржавіючої сталі. Вони міцні, гігієнічні, мають красиву форму і обробку. Прилади з мельхіору застосовують, в основному, при сервіровці столів на урочистих заходах, прийомах, банкетах, з неіржавіючої сталі - при повсякденному обслуговуванні.

Всі прилади ділять на **основні (індивідуального користування)**, які служать для прийому їжі, і **допоміжні**, за допомогою яких офіціанти нарізують, розкладають і перекладають їжу із загального блюда, салатника, вази в тарілки гостям.

При обслуговуванні гостей і попередній сервіровці столів використовують **чотири основні види приладів: закусочні, рибні, столові, десертні і фруктові, при обслуговуванні дітей в сервіровку включають столові дитячі прилади (які декілька менші за розміром).**

### **Основні прилади.**

**Закусочний прилад** - виделка, ніж - подають до холодних страв і закусок всіх видів і деяких гарячих закусок (гарячій шинці, яєчні, млинцям). Довжина ножа дорівнює приблизно діаметру закусочної тарілки, може мати зубчате вістря.

**Рибний прилад** - виделка, ніж - подають при подачі других рибних страв. Виделка з коротшими зубцями і поглибленням для відділення кісток, лопатоподібний тупий ніж з пікоподібною основою.

**Столовий прилад** - виделка, ніж, ложка - використовують при подачі перших і других (окрім рибних) страв. Відрізняються великими по відношенню до інших приладів розмірами. Довжина ножа дорівнює приблизно діаметру столової тарілки, довжина виделки і ложки трохи менше. Столові ложки і виделки використовують для перекладання їжі із загального блюда в тарілку гостя.

**Десертний прилад** - виделка, ніж, ложка - за розміром трохи менше закусочного, застосовують при подачі солодких страв, фруктів. Десертну ложку подають до бульйону в чашці, яєчні-глазунї, солодких страв, що не вимагають розрізання на частини (морозиво, компот, ягоди з молоком або вершками, мус та ін.) Довжина десертного ножа приблизно дорівнює діаметру десертної тарілки, він трохи вужчий, ніж закусочний і має загострений кінець. Виделка часто має три зубці, середній з яких загострений і розширений. Десертний ніж і виделка використовуються при подачі солодких пирогів, кавуна, шарлотки.

**Фруктовий прилад** - виделка, ніж - відрізняється від десертного меншим розміром, виделка з двома зубцями, ніж має перочинноподібну форму. Застосовують при подачі фруктів і фруктових салатів.

**Ложка чайна** - використовується при подачі чаю, кави з молоком, какао, а також яєць в смятку або в "мішечок".

**Ложка кавова** - подається до чорної кави і кави по-східному.

**Ложка для морозива** - має плоску форму у вигляді лопатки.

**Виделка кокотна** - у відмінності від десертної має три коротших і ширших зубця. Подається до жюль'єну з птаха і дичини, грибам в сметані. Може бути використана при подачі гарячих закусок з риби (кокіль).

### **Допоміжні прилади.**

Допоміжні прилади призначені для нарізки і розкладки сира масла, лимонів і деяких страв.

**Ніж для масла** - має широке, зігнуте напівдугою лезо, використовується для нарізування і перекладання масла, поданого великим шматком, кладуть на правий борт пирогової тарілки.

**Ніж-виделка для сиру** - має серповидну форму із зубцями на кінці, застосовується при подачі сиру одним шматком (банкет - фуршет).

**Ніж-пила** - застосовується для нарізки лимона.

**Виделочка для лимона** - має два гострі зубці, застосовується для розкладки нарізаних лимонів.

**Вилка двохріжкова** - служить при подачі оселедця.

**Виделка-лопатка** - для розкладки рибних консервів в маслі (шпроти, сардини), має форму лопатки з чотирма прорізами, що виключає деформацію риби.

**Виделка для раків** - довга з двома зубцями використовується при подачі раків або крабів, як прилад індивідуального користування.

**Виделка для устриць** - має три зубці, один з яких зроблений у вигляді консервного ножа.

**Ніж і вилка обробні** - використовуються офіціантами для нарізування на порції м'яса, смаженого цілим шматком, у присутності гостей. Ніж відрізняється від столового ножа великими розмірами, виделка має подовжені зубці.

**Ложки для салатів** - мають більші розміри, ніж столові, іноді кінчик салатної ложки роблять у вигляді 4-х зубців, використовують для перекладання салатів з багатопорційного посуду. Можна використовувати столові ложки.

**Ложки розливальні** - для розливання супів, солодких страв і молока розрізняються розмірами, залежними від виходу страв.

**Ложка для соусу** - використовується при подачі других страв, має відтягнутий носик для зручності порціонування, можна використовувати десертні ложки.

**Ложка з довгою ручкою** - служить для приготування змішаних напоїв коктейлів, віскі з содовою.

**Ложки для солі, гірчиці, порціонування морозива** – використовуються кожна за своїм призначенням.

**Лопатка ікриста** - зроблена у вигляді плоского совка, служить для перекладання зернистої або кетової ікри з ікорниці в тарілку.

**Лопатка прямокутна** - призначена для перекладання м'ясних і овочевих страв.

**Лопатка фігурна з прорізами** - для перекладання гарячих і холодних рибних страв, особливо заливної риби, яка, завдяки прорізам, в лопатці добре утримується.

**Лопатки фігурні (велика і мала)** - для перекладання паштету (мала), для кондитерських виробів (велика). Для перекладання тортів і тістечок лопатки можуть бути трикутної форми.

**Щипці для льоду** - є скобою з двома лопатками.

**Щипці універсальні** - застосовуються для порціонування їжі.

**Щипці для розколювання горіхів** - мають міцні, плоскі, гофровані зубці з поглибленням для горіхів.

**Ножниці спеціальні** - служать для розрізання грона винограду на гілочки.

### ***Питання для самоконтролю.***

- 1. З якого матеріалу виготовляють столові прилади?***
- 2. Назвіть вимоги, що висуваються до столових приладів.***
- 3. На які основні групи поділяють столові прилади?***
- 4. Назвіть столові прилади, що належать до основних.***
- 5. Назвіть столові прилади, що належать до допоміжних.***
- 6. Назвіть основні вимоги до скляного посуду.***
- 7. Яким правилом користуються при виборі келехів та чарок?***
- 8. Назвіть види скляного посуду.***
- 9. Для подачі яких страв використовують скляний посуд?***
- 10. Який столовий посуд використовують при подачі закусок, перших та других страв, десертів та гарячих напоїв?***