

Тема: Посуд, столові прибори та столова білизна для ЗРГ

Характеристика, призначення та види столовог посуду, приборів та білизни.

План

1. Матеріали для виготовлення посуду.
2. Нормативи забезпечення закладів ресторанного господарства посудом.
3. Вимоги до столового 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 і 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 ресторанних 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 алюмінію. Найбільш поширеними є столові набори з нержавіючої 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.

Характеристика основних столових приборів.

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.

Ніж для масла відрізняється від інших видів ножів тим, що має розширену підставку.

Ніж-виделка для нарізання і розкладання сиру має серповидну форму із зубцями на кінці.

Ніж і виделка для нарізання і розкладання лимона - виделка має два гострі зубці, ніж - зигзагоподібне лезо, що полегшує нарізання.

Виделка дворіжкова служить для розкладання оселедця.

Виделка-лопатка має широку підставку у вигляді лопатки з прорізами; використовується для перекладання шпротів та сардин.

Набір для оброблення раків, крабів та омарів складається з двох однакових маленьких виделок; з'єднані перпендикулярно і мають одну спільну точку.

У виделки для устриць один із трьох зубців виконаний у вигляді лева консервного ножа.

Ніж і виделка обробні використовуються офіціантами для нарізання на порції у присутності відвідувача м'яса, засмаженого цілим шматком.

Ложки для розкладання салатів, на відміну від столових, виготовляються більшого розміру.

Ложки розливальні - для перших страв.

Ложка для соусу служить для розливання соусу при подачі других страв, має видовжений носик для зручності порціонування.

Ложка з довгою ручкою призначена для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Ложка фігурна служить для порціонування варення в розетки.

Щипці кондитерські великі призначені для розкладання борошняних кондитерських виробів, малі - для цукру, шоколадного асорті.

Щипці для харчового льоду виготовляють з некорозійного металу (неіржавіючої сталі, мельхіору); використовують для розкладання льоду.

Щипці для спаржі використовують при подачі спаржі на решітці.

Лопатка для ікри подається до зернистої ікри.

Лопатка рибна для перекидання холодних і гарячих рибних страв має видовжену форму.

Лопатка паштетна застосовується для розкладання паштету, січеного оселедця.

Лопатка кондитерська призначена для перекидання тортів та тістечок

Спеціальні ножиці - для розрізання грона винограду на частини.

Отримання, підготовка до обслуговування столового посуду, приборів та білизни. Серветка, як елемент оформлення столу.

Після закінчення прибирання приміщень і розстановки столів за дві години до відкриття ресторану бригадир офіціантів одержує під розписку в сервізній та білизняній необхідний для сервіровки столовий посуд, прибори і столову білизну. Він враховує число обідніх столів, а також вид майбутнього обслуговування (банкет або інший захід). У деяких ресторанах столову білизну одержує черговий по залу офіціант. При отриманні столової білизни, приборів звертають увагу на їх стан. Це означає, що скатертини, серветки повинні бути чистими, накрохмаленими, відпрасованими, посуд — без тріщин, сколів, з однаковим малюнком, прилади недеформованими, з однаковими малюнками на ручках.

Запас столової білизни, приборів, одержаних на початку обслуговування, розміщують у серванті. Для зручності роботи офіціанти повинні підтримувати в серванті певний порядок: у верхніх відділеннях зберігають прибори, оскільки їх замінюють найчастіше, в середніх — тарілки, а в нижніх — столову білизну. Частина посуду для гарячих перших і других блюд зберігають у висувних пристроях, що підігріваються. У міру використання предметів сервіровки офіціант поповнює їх запаси.

Щоб знати, скільки і якої білизни треба одержати у білизняній, офіціант підраховує число обслуговуваних столів. Наприклад, якщо працює бригада офіціантів, що обслуговує 30 обідніх столів: 20 квадратних розміром кришки 100 x 100 см і 10 прямокутних (на 6 персон кожен) з розміром 100x180 см. Для їх накриття буде потрібно 20 квадратних скатертин розміром 170x170 см і 10 прямокутних — розміром 170x250 см. Якщо у білизняній немає скатертин для шестимісних столів, тоді кожний із столів накривають двома квадратними скатертинами.

При обслуговуванні банкетів офіціант вивчає попереднє замовлення, що поступило. Групу відвідувачів в цьому випадку обслуговують за столом, складеному з кількох обідніх столів. Зазначають, чи буде потрібно одна або декілька банкетних скатертин (розмір банкетного столу слід уточнити у метрдотеля або бригадира офіціантів). З урахуванням одержаних відомостей і слід одержати скатертини. Окрім скатертин для обідніх і банкетних столів офіціант одержує певне число скатертин як резерв для заміни під час роботи, а також для накриття підсобних столів. Разом зі скатертинами одержують серветки (з розрахунку 1,5-2 шт. на кожне місце в залі) і 2-4 ручники на кожного офіціанта. Крім того, в процесі роботи офіціанти можуть одержати необхідну кількість скатертин, серветок, ручників у сервізній в обмін на використані.

Одержаний із сервізної фарфоровий посуд (тарілки) переносять до залу і укладають на сервантах або підсобних столах стопками за видами, а скляну (фужери, чарки, келихи) і прибори — на підносах. В окремих випадках (за відсутності відвідувачів у залі) посуд із сервізного до залу доставляють на візках, окрім скляного посуду, який завжди переносять на підносах.

Для доставки предметів сервіровки використовують триярусні візки. На двох ярусах, застелених льняними серветками, розміщують: на верхньому — стопки тарілок і прибори для спецій, на середньому — прибори, укладені групами.

Перед сервіровкою столу офіціанти, передусім, оглядають одержаний із сервізної столовий посуд і прибори, звертаючи увагу на якість миття, наявність тріщин на тарілках, сколів на склі, погнутих або зламаних зубців у виделок. Недостатньо чисто вимиті прибори, не заточені ножі, а також посуд і прибори з виявленими дефектами відразу ж замінюють.

До часу відкриття ресторану і протягом усього робочого дня в залі повинна бути достатня кількість екземплярів меню в папках. У них слід перелічити всю продукцію кухні. Страви, включені до меню, повинні бути у продажу протягом усього робочого дня закладу.

Вимоги до столового посуду приборів і білизни

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, шують із контрастної тканини, яка гармоніює за кольором і фактурою з основною скатертиною. Він оберігає її від забруднення, стирання та надає святкового вигляду.

За зовнішнім виглядом скатертини поділяють на звичайні і банкетні.

У ресторанах використовується також біле банкетне полотно завширшки 173 і 140 см. З нього шують 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 мулетон, 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.

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 пиріжковій тарілці.

Ручники виготовляють з білої льняної тканини. Складений вчетверо ручник розміром 35x85 см використовується при подачі страв.

Рушники для полірування посуду і столових наборів виготовляють розміром 100x40 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.

Тестові питання

1. За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?

1. За малюнком і кольором.
2. За міцністю та якістю нанесення глазури,
3. За формою, розмірами, призначенням.
4. За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині.

2. Яке призначення кокільниці?

1. Приготування та подавання десертів.
2. Приготування та подавання гарячих закусок з риби, морепродуктів.
3. Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.
4. Приготування та подавання солодких страв.

3. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби.
2. Для подавання гарячих соусів.
3. Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах.
4. Для подавання спаржевої квасолі при гуртовому обслуговуванні.

4. Укажіть порцеляновий посуд для подавання других страв.

1. Порційна сковорідка, баранчик з кришкою.
2. Горнятко керамічне.
3. Мілка столова тарілка.
4. Глибока столова тарілка.

5. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?

1. Діаметром.
2. Ємністю порції.
3. Формою.
4. Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

6. Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.

1. Пиріжкова тарілка. 3. Закусочна тарілка.
2. Десертна мілка. 4. Десертна глибока.

7. Укажіть металевий посуд для подавання других гарячих страв.

1. Мілка столова тарілка. 3. Кокільниця.
2. Кокотниця. 4. Порційна сковорідка.

8. Із яких матеріалів виготовляють посуд одноразового використання?

1. Із паперу, пластмаси, фольги. 3. Із картону та дерева.
2. Із мельхіору та пластмаси. 4. Із фаянсу, порцеляни.

9. На якій відстані від краю стола ставлять закусочну або мілку столову тарілку?

1. 4 см. 3. 1 см.
2. 0,5 см. 4. 2 см.

10. У якому посуді подають хліб на стіл?

1. У столовій мілкій тарілці. 3. У закусочній тарілці.
2. У пиріжковій тарілці 4. У десертній тарілці.

11. Яке призначення пашотниці?

1. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці, овочів, млинців.
2. Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону.
3. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.
4. Для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів.

12. Підберіть посуд для подавання варення, джему, меду.

1. Глибока десертна тарілка. 3. Кокотниця.
2. Розетка. 4. Пашотниця.

13. Як відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним

у процесі обслуговування (з'явилися тріщини)?

1. За рахунок відвідувача.
2. Списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства.
3. За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.
4. За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

14. Яким набором зручніше скористатися для перекладання риби під маринадом?

1. Виделкою закусочною.
2. Виделкою та ложкою десертними.
3. Ложкою столовою разом із виделкою столовою.
4. Ложкою та ножом закусочними.

15. Якими наборами треба сервувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт?

1. Закусочними, столовими та десертними.
2. Закусочними, рибними та фруктовими.
3. Столовими та десертними.
4. Закусочними та десертними.

16. Укажіть правильний варіант полірування тарілок.

1. Тарілку тримати у лівій руці, рушник - у правій.
2. Тарілку тримати на долоні правої руки, а лівою - протирати рушником.
3. Тарілку тримати через рушник лівою рукою ребром, а правою, поступово прокручуючи навколо осі, - протирати другим кінцем рушника, потім протерти середину та дно тарілки
4. Тарілку тримати у правій руці, рушник - у лівій.

17. Якими наборами потрібно засервувати стіл, якщо меню включає холодні овочеві закуски та фрукти?

1. Закусочними та десертними.
2. Закусочними та столовими.
3. Закусочними та рибними
4. Закусочними та фруктовими

18. На яку відстань повинна звисати скатертина з накритого столу?

1. 10-15 см.
2. 25-35 см.
3. 36-46 см.
4. 40-50 см.