

## Тема: Посуд, столові прибори та столова білизна для ЗРГ

### *Характеристика, призначення та види столового 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 леза 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.

### **Тест досягнення знань з теми: «Столовий посуд»**

#### **1. Оселедницю використовують при подаванні:**

- а) копченої риби;
- б) смаженої риби;
- в) запеченої риби.

#### **2. Салатник використовують при подаванні:**

- а) салатів;
- б) грибів маринованих;
- в) помідорів, огірків.

#### **3. Закусочна тарілка відповідає розміру:**

- а) 175 мм;
- б) 200 мм;
- в) 150 мм.

#### **4. Кавова чашка використовується для подавання:**

- а) кави чорної;
- б) кави на молоці;
- в) капучіно.

#### **5. Глибока десертна тарілка має місткість:**

- а) 300 см<sup>3</sup>;
- б) 350 см<sup>3</sup>;
- в) 175 см<sup>3</sup>.

#### **6. Столові мілкі тарілки мають розмір:**

- а) 240 мм;
- б) 200 мм;

в) 250 мм.

**7. Супниці призначені для:**

- а) перших страв;
- б) других страв;
- в) для салатів.

**8. Чайні чашки мають розмір:**

- а) 200, 250 см<sup>3</sup>;
- б) 150, 170 см<sup>3</sup>;
- в) 350, 400 см<sup>3</sup>.

**9. Блюда-розетки мають розмір:**

- а) 90 мм;
- б) 60 мм;
- в) 30 мм.

**10. Лотки (з малими плоскими полями або без них) використовують:**

- а) для шпрот, сиру, масла, сардин, лимона;
- б) для шпрот, сиру, оселедців, лимона;
- в) для шпрот, сиру, копченої риби.

**Тест досягнень знань з теми:**

**«Столовий посуд»**

**1. Баранчик круглий застосовують:**

- а) для всіх видів страв тушкованих в соусі, крім рибних;
- б) для запечених страв;
- в) для відварних страв.

**2. Креманка металева використовується:**

- а) для морозива;
- б) компоту із консервованих фруктів;
- в) для желе.

**3. Кокотниця має форму:**

- а) маленької кастрюльки з довгою ручкою;
- б) раковини (мушлі);
- в) овальну;

**4. Кокільниця має форму:**

- а) раковини (мушлі);
- б) круглу;
- в) овальну.

**5. Металевий соусник використовують для:**

- а) для соусу майонез;
- б) для червоного соусу;
- в) для кетчупу.

**6. Металеve овальне блюдо використовують:**

- а) для риби смаженої;
- б) для оселедців;
- в) для картоплі відварної.

**7. Миски супові з кришкою використовують;**

- а) для борщів;
- б) для гарнірів;
- в) для вареників.

**8. Підскляник використовують;**

- а) для склянок чаю;
- б) для склянок з соком;
- в) для склянок з коктейлями.

**9. Порційна сковорода використовується:**

- а) для запечених страв;
- б) для смажених страв;
- в) для тушкованих страв.

**10. Кокотниця використовується:**

- а) для запікання грибів;
- б) для запікання риби;
- в) для запікання нерибних продуктів моря.

**Тест досягнення знань з теми:**

**«Столовий посуд»**

**1. Чарка коньячна має розмір:**

- а) 25-35 см<sup>3</sup>;
- б) 35-50 см<sup>3</sup>;
- в) 50-75 см<sup>3</sup>.

**2. Чарка лафїтна має розмір:**

- а) 125-130 см<sup>3</sup>;
- б) 150-120 см<sup>3</sup>;
- в) 200-250 см<sup>3</sup>.

**3. Креманка скляна призначена:**

- а) для морозива;



- б) для желе;
- в) для соку.

**4. Ваза плоска (плато) призначена:**

- а) для тортів, тістечок кремових;
- б) для ягід;
- в) для фруктів.

**5. Чарка горілчана має розмір:**

- а) 50 см<sup>3</sup>;
- б) 75 см<sup>3</sup>;
- в) 100 см<sup>3</sup>.

**6. Чарка мадерна має розмір:**

- а) 75 см<sup>3</sup>;
- б) 50 см<sup>3</sup>;
- в) 100 см<sup>3</sup>.

**7. Чарка рейнвейна має розмір:**

- а) 75 см<sup>3</sup>;
- б) 100 см<sup>3</sup>;
- в) 150 см<sup>3</sup>.

**8. Фужери призначені:**

- а) для мінеральної і фруктової води;
- б) для соку;
- в) для кави-глясе.

**9. Склянка чайна призначена:**

- а) для чаю;
- б) кави з молоком;
- в) какао.

**10. Фужер має розмір:**

- а) 150-250 см<sup>3</sup>;
- б) 300-350 см<sup>3</sup>;
- в) 120-130 см<sup>3</sup>.