

ЛЕКЦІЯ

Тема лекції. **Столове приладдя закладів ресторанного господарства**

Ключові терміни: основні прибори, допоміжні прибори, столовий набір, рибний набір, закусочний набір, десертний набір, щипці, лопатка.

ПЛАН

1. Столове приладдя закладів ресторанного господарства, призначення і вимоги.
2. Основне столове приладдя для сервірування обідніх столів.
3. Характеристика допоміжного столового приладдя.

Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	54-62
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К., 2015. – 338 с.:	61-72
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	148-163
4.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів:Афіша, 2013. – 560 с.	101-106
5.	http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html	

1. Столове приладдя закладів ресторанного господарства, призначення і вимоги

Першим прибором, що винайшла людина, був ніж. Ще в кам'яному віці це були пластини з міцного каменю. Наші далекі предки не розрізняли бойові, мисливські та столові ножі. Кожна людина носила свій ніж за поясом і використовувала його для різних цілей.

Спеціальні столові ножі узвичаїлися тільки в XVI ст., але й вони мали гострий, як у кинджала, кінець. Закруглити кінці ножів, щоб їх не пускали в хід під час обідніх сварок, уперше запропонував Наполеон.

Згодом люди винайшли ложку. Перші ложки виготовлялися з дерева, у міру появи металів їх почали виготовляти з міді, срібла й інших металів.

Виделка вкорінялася повільно. Перші виделки були із двома зубцями й були тільки в дуже заможних людей. Тільки в XVII столітті при французькому королівському дворі почали користуватися виделками, якими ми користуємося в цей час.

Столові прибори, що використовуються на підприємствах ресторанного господарства, поділяють на дві групи: основні й допоміжні.

Основні прибори призначені для прийому їжі, допоміжні – для розкладки блюд. До основних приборів відносять закусочний, рибний, столовий, десертний, фруктовий. Прибор закусочний – (виделка, ніж) розмір по ножу 200мм, подається до холодних закусок. Прибор рибний включає виделку із чотирма короткими зубцями й поглибленням для відділення костей і ніж зі шпильастою підставою.

Використовується для сервіровки столу при подачі рибних гарячих страв. На підприємствах р/г для обслуговування відвідувачів основні і допоміжні прибори. Крім того існує багато різноманітних приборів, котрі необхідні в різноманітних ситуаціях процесу обслуговування.

Столові прибори виготовляють з різноманітних матеріалів:

- з хромованої сталі (нержавіючої сталі);
- з хромонікелевої сталі;
- із сплаву міді з нікелем (мельхіор);

- з благородної сталі з добавками срібла;

- з срібла з добавками золота;

У повсякденній практиці застосовують прибори з нержавіючої сталі, при обслуговуванні бенкетів, урочистостей – прибори з мельхіор.

2. Основне столове приладдя для сервірування обідніх столів

Основні прибори використовуються для споживання їжі, а інколи для розкладання їжі (столовий прибор, закусочний, рибний, десертний, фруктовий та інші.

Найменування	Кількість елементів	Особливості	Призначення
Набір столовий	Ложка, ніж, виделка	Набір найбільший за розміром з усіх основних.	Ложка – для перших страв. Ніж і виделка – для других страв. Ложка і виделка для розкладання других страв.
Набір закусочний	Виделка і ніж	Менший за розміром від столового. Ніж має зубчасте лезо.	Для холодних страв і закусок.
Набір рибний	Виделка і ніж	Ніж тупий лопаткоподібний. Виделка із заглибиною.	Подається при подачі других рибних гарячих страв.
Набір десертний	Ложка, виделка, ніж	Менший за розміром від закусочного. Інколи виделка буває з трьома зубцями.	Застосовується при подачі солодких страв, фруктів. Десертну ложку подають до ягід, до бульйону в чашці.
Набір Фруктовий	Виделка, ніж	Ніж гострий, перочиноподібний. Виделка має три зубці.	Подається при подачі фруктів.

Набір столовий для стейків	Виделка і ніж	Гострі прибори, ніж має зубчики. Часто мають ручки з іншого матеріалу	Подається при подачі страв з натурального м'яса, стейків тощо
Чайна ложка	Ложка	Менша від десертної ложки.	Подається до чаю інших напоїв, солодких страв, гарячих закусок.
Ложка кавова	Ложка	Менша від чайної ложки.	Подається при подачі чорної кави.
Кокотна виделка	Виделка	Має три широкі зубці	Подається при подачі гарячих закусок в колотницях.

3. Характеристика допоміжного столового приладдя

Допоміжне столове приладдя порціонування, розкладання їжі офіціантами або відвідувачами, (щипці, лопатки, ложки для салатів, для морозива та інші).

Найменування	Особливості форми	Призначення
Ніж для масла	Має розширену основу	Використовується при подачі масла. При сервіруванні стола його кладуть на правий борт пиріжкової тарілки.
Ніж-виделка для сира	Має серповидну форму із зубцями на кінці	Використовується при подачі сиру одним шматочком на бенкеті-фуршеті.
Виделка для лимона	Має два зубці	Використовується при подачі лимона.
Виделка гастрономічна	Велика ложка із скидачем	Використовується перекладання сиру, ковбаси, м'ясокопченостей.
Вилка для салату	Подібна до ложки з короткими зубцями	Використовується при подачі салатів та інших страв в багатопорційному посуді.

Виделка для устриць	Має три зубці, один з яких виконаний у вигляді консервного ножа.	Для устриць, які подаються в мушлях.
Ніж і виделка обробні	Вилка має довгі зубці; прибори великих розмірів у порівнянні із столовими.	Використовується офіціантами для розрізання на порції смаженого м'яса великими шматками в присутності споживача.
Ложка для салатів	Має більші розміри ніж столова; має сегментний проріз.	Для розкладання салатів з багатопорційного посуду в присутності клієнта.
Барна ложка	Має довгу ручку, інколи кручену.	Використовується для приготуванні змішаних напоїв та коктейлів.
Ложка фігурна	Заглиблення ложки виконано фігурно у вигляді мушлі.	Для порціонування варення.
Щипці кондитерські великі	Виконані у вигляді скоби з двома фігурними пластинами або лопатками.	Для перекладання кондитерських виробів, хліба.
Щипці кондитерські малі	Менші від попередніх.	Для цукру, шоколадного асорті.
Щипці для льоду	Виконані у вигляді скоби з двома лопатками із зубцями.	Для перекладання льоду.
Лопатка на рибу	Має подовгасту форму	Для перекладання рибних страв.
Лопатка паштетна	Має чотирикутну форму.	Для перекладання паштетів, оселедця січеного.
Лопатка кондитерська	Має загострений кінець, виконана у вигляді піраміди.	Для перекладання тортів і тістечок.
Ножиці спеціальні		Призначені для розрізання винограду на китиці.
Секатор		Для підрізання сигар.
Ложка розливна		Для порціонування супів у присутності клієнта.
Ложка соусна	Має витягнутий «носик»	Для порціонування гарячих соусів.