



При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя. Необходимый ассортимент, использование.

Стекло́нная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси с содой и некоторыми основными оксидами. Стекло́нные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, прессвыдувания и литья.

Широкое применение нашла цветная стекло́нная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стекло́нная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной домашней практике.

Хруста́льная посуда, как правило, используется для торжественных случаев — приемов гостей, банкетов.

Хруста́льные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое при варке добавляют оксиды свинца (т. е. это оптическое стекло "тяжелый флинт" с высоким коэффициентом преломления).

Из-за высокого содержания растворимых соединений свинца недопустимо надолго оставлять в хруста́льной посуде пищу и напитки, особенно содержащие алкоголь. По этой же причине нельзя мыть хруста́льную посуду горячей водой — оксиды свинца частично растворяются, и поверхность изделия становится мутноватой, тусклой.

Хруста́льная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрусталя характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней.

Стеклянная и хрустальная посуда

Автор: Јаха
02.12.2010 05:50 -

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмки.

Желательно наличие фужеров, ликерных и коньячных рюмок (25 мл), рейнвейных, мадерных и лафитных рюмок, бокалов и вазочек для шампанского, водочных стопок и рюмок, бокалов и кружек для пива.

При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в следующем ассортименте:

рюмки (емкостью 25 мл) — для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);

рюмки коньячные (типа «тюльпан», в них наливают коньяка не более 25 мл), расширенные книзу и суженные вверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставятся);

рюмки (емкостью 50 мл) подают для водки и горьких настоек, наливок; эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холодных закусок;

рюмки (емкостью 75 мл) мадерные — для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската;

рюмки (емкостью 75 — 100 мл) рейнвейные — для белого столового вина: цинандали, рислинга, гурджаани, сивьянер. Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый.

Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. Иногда для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при подаче рыбных горячих блюд или «белого» мяса птицы;

рюмки (емкостью 100 — 125 мл) лафитные — для красного столового вина: мукузани № 4, саперави, матраса, гамза; рюмки могут быть розовых оттенков;

бокалы (емкостью 125 мл) цилиндрической формы, на ножке — для шампанского и игристых вин: донского, цимлянского, российского. Эти бокалы не совсем удобны для наполнения, поэтому рекомендуется подавать для шампанского вазочки, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить;

фужеры (емкостью 250 — 280 мл) — для минеральной и фруктовой воды; их можно использовать и для пива;

пивные кружки (емкостью 250 мл и 500 мл) расширенной книзу и зауженной кверху

Стеклянная и хрустальная посуда

Автор: Јаха

02.12.2010 05:50 -

формы;

стаканы чайные (емкостью 200-250 мл);

стопки конусные (емкостью 100 — 150 мл) — для натуральных соков;

стаканы цилиндрические (емкостью 300 мл) — для виски со льдом и содовой воды и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном — для кофе гляссе;

кувшины с крышками (емкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков;

креманки на ножке, креманки в виде блюдца — для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;

компотницы в виде блюдца с ручками — для сладких блюд;

розетки (диаметром 90 мм) — для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

стаканы мерные (мензурки для приготовления коктейлей), изготавливаются из белого прозрачного стекла емкостью 100, 200 мл конической формы емкостью 150, 200 и 250 мл. На стакане емкостью 100 мл одна риска, соответствующая объему 50 мл, другая -- 100 мл; на стакане емкостью 200 мл — одна риска, соответствующая объему 150 мл, другая — 200 мл.

бокалы — для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке);

приборы для специй — соли, перца, горчицы;

вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм) в зависимости от заполнения фруктами — 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке для фуршетных столов, на низкой ножке для сервировки банкетных столов, без ножки типа ладьи;

вазы для срезанных цветов (высотой 10-15 см);

подставка для срезанных цветов с отверстиями нечетного количества — 1, 3, 5; высотой 20 см;

вазы (емкостью до 3000 мл) — для приготовления крошона с 10 бокалами и разливной ложкой (на подносе);

Стеклоянная и хрустальная посуда

Автор: Јаха
02.12.2010 05:50 -

вазы для варенья без ножки;

вазы для печенья и конфет на ножке;

ваза-подставка для тортов или пирожных на средней ножке плоской формы;

вазочка для шампанского на ножке (емкостью 100 — 125 мл);

ваза-ладья овальной формы для фруктов и свежих овощей;

флаконы с притертой пробкой — для подачи уксуса, оливкового масла или подсолнечного масла;

приборы для специй — соли, перца, горчицы с металлическими крышками;

графины с пробками для водки, вина и коньяка (емкостью 0,25 л и больше).

Рекомендуется иметь следующий **Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды** (к
оличество – по необходимости)

Бокал для шампанского

Ваза для крема

Ваза для цветов

Ваза для варенья

Ваза для фруктов

Ваза для конфет

Графин для водки 0,25 л

Стеклянная и хрустальная посуда

Автор: Јаха
02.12.2010 05:50 -

Крюшонный прибор

Кружка пивная 0,5 л

Кружка пивная 0,25 л

Кувшин

Мензурка для приготовления коктейлей

Рюмка 25 мл

Рюмка 50 мл

Рюмка 75 мл

Рюмка 100 мл

Рюмка 125 мл

Стакан тонкий 250 мл

Розетки для варенья

Стакан для коктейлей

Стакан конический 250 мл

Стакан для сока (стопка) 100 — 150 мл

Стакан для виски цилиндрический 0,3 л

Фужер

Внешний вид

1. рюмка для ликера
2. бокал для хереса
3. бокал для шампанского
4. бокал для минеральной воды
5. бокал для пива

Стеклянная и хрустальная посуда

Автор: Jaxa

02.12.2010 05:50 -

6. бокал для розового вина
7. бокал для шампанского
8. бокал для бургунского вина
9. рюмка лафитная для красного столового вина
10. рюмка для белого столового вина
11. рюмка рейнвейная (светлозеленая)
12. бокал для десертного вина
13. коньячная рюмка
14. стопка для виски
15. стопка для водки
16. фужер для минеральной или фруктовой воды
17. бокал для шампанского
18. рюмка для ликера
19. рюмка для мартини
20. рюмка для коктейля
21. бокал для грога
22. бокал для чая или пунша

JaxaLand.ru

{comments on}