



СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

И. В. Изосимова, О. М. Сергачева
ИСКУССТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УДК 640.45(07)
ББК 65.431.14-803.4я73
ИЗ86

Р е ц е н з е н т ы:

Л. Г. Ермош, доктор технических наук, профессор кафедры хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Красноярского государственного аграрного университета;

М. Д. Батраев, кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой гостиничного дела Сибирского федерального университета

Изосимова, И. В.

ИЗ86 Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2021. – 172 с.
ISBN 978-5-7638-4249-4

Освещены вопросы организации обслуживания в современных ресторанах, барах, кафе. Дана характеристика столовой посуды, приборов и столового белья, приведены сведения о правилах и способах подачи блюд, закусок и напитков, сервировки стола. Рассмотрены особенности профессиональной подготовки официантов, организации их труда. К каждой главе предложены варианты практических заданий.

Предназначено для студентов направлений подготовки «Гостиничное дело», «Технология продукции и организация общественного питания», изучающих дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанных заведениях», «Основы искусства обслуживания», а также практических работников индустрии питания.

Электронный вариант издания см.:
<http://catalog.sfu-kras.ru>

УДК 640.45(07)
ББК 65.431.14-803.4я73

ISBN 978-5-7638-4249-4

© Сибирский федеральный университет, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1. СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ, СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ	6
1.1. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда	6
1.2. Хрустальная и стеклянная посуда.....	13
Практическое задание П-1,2	18
1.3. Металлическая посуда	19
1.4. Столовые приборы.....	22
1.5. Деревянная и пластмассовая посуда.....	27
1.6. Столовое белье	28
Практическое задание П-3,4	32
Контрольные тестовые задания.....	33
2. ПОДГОТОВКА ЗАЛОВ	
К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ	34
2.1. Получение и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья	34
2.2. Организация рабочего места официанта.....	35
Практическое задание П-5	38
2.3. Сервировка столов.....	38
2.3.1. Принципы эстетического оформления стола.....	39
2.3.2. Общие правила сервировки стола	40
Практическое задание П-6	42
Практическое задание П-7	47
2.3.3. Характеристика различных видов сервировки стола	47
Практическое задание П-8	54
Практическое задание П-9	54
2.4. Личная подготовка официанта к работе.....	54
3. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ	
В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА (КАФЕ)	56
3.1. Встреча и размещение посетителей за столами	56
3.2. Прием заказа.....	57
Практическое задание П-10	61

3.3. Выполнение заказа	61
Практическое задание П-11	62
3.4. Основные способы подачи блюд	62
3.4.1. Подача блюд «в обнос» (французский способ).....	62
3.4.2. Подача блюд «в стол» (русский способ).....	64
3.4.3. Подача блюд с предварительным перекладыванием на подсобном (приставном) столе (английский способ).....	64
3.4.4. Европейский способ.....	65
Практическое задание П-12	65
Контрольные тестовые задания.....	66
Контрольные вопросы.....	66
3.5. Особенности подачи закусок, блюд и напитков	66
3.5.1. Подача холодных блюд и закусок.....	66
3.5.2. Подача горячих закусок	71
Практическое задание П-13	74
3.5.3. Подача супов.....	75
Практическое задание П-14	79
3.5.4. Подача вторых горячих блюд	79
Практическое задание П-15	81
3.5.5. Подача сладких блюд	82
3.5.6. Подача напитков	84
Практическое задание П-16	89
3.5.7. Подача продукции сервис-бара.....	90
Практическое задание П-17	91
3.6. Расчет с потребителями	92
Контрольные тестовые задания.....	93
4. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ ЗАЛОВ.....	95
4.1. Профессиональная подготовка официанта	95
4.2. Профессиональная этика официанта	100
4.3. Форменная одежда обслуживающего персонала	101
4.4. Методы и формы организации труда официантов. Режим труда официантов	103
Практическое задание П-18	105
4.5. Техника безопасности в работе официанта	106
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	107
ПРИЛОЖЕНИЯ	109

1. СТОЛОВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ, СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

На предприятиях питания при повседневном и банкетном обслуживании используют посуду различных видов: фарфоровую, фаянсовую, стеклянную, хрустальную, керамическую, металлическую, деревянную и пластмассовую.

Основными критериями выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания служат:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- возможность мытья в посудомоечной машине, а для тарелок – использования в микроволновой печи;
- соответствие общему стилю предприятия;
- широта ассортимента в рамках одной формы и единого дизайна;
- стабильность ассортимента в течение длительного времени;
- цены.

Посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям санитарных правил.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов: исходя из типа предприятия, вместимости залов, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы предприятия, форм обслуживания.

Нормативы определены с учетом потребности 3, 3,5, а иногда и 4 комплекта на место (2 комплекта находится в обращении в зале и на раздаче, третий – в моечной, четвертый – в сервизной). Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

Ассортимент столовой посуды и приборов представлен в прил. 1, 2.

1.1. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда

Керамическое производство возникло задолго до нашей эры в Египте.

Основным сырьем для производства *керамической посуды* служит глина. Различают *майоликовую* и *гончарную* посуду. Майоликовые изделия

покрывают снаружи и внутри глазурью, гончарные изделия имеют естественную окраску. Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков в специализированных предприятиях питания. По виду, назначению, размеру она соответствует обычной посуде из фарфора, стекла и металла, но отличается формой и рисунком.

В основе *фаянса* лежит пластическая глина с примесью мельчайшего песка, мела и гипса. Даже тонкие слои фаянса не просвечивают. При легком ударе по краю изделия оно издает тонкий глухой звук, что связано с относительно небольшой температурой обжига 1 000–1 200 °С. Фаянсовая посуда имеет меньшую механическую стойкость по сравнению с фарфоровой, на изломе она пористая.

Несколько лет назад на российском рынке появилась покрытая глазурью фаянсовая посуда серии «Рустика», которая успешно имитирует майоликовую. Однако в отличие от керамической посуды посуда серии «Рустика» более прочная, имеет хорошую теплоизоляцию, благодаря которой еда в ней остывает гораздо медленнее. Ее можно использовать в микроволновых печах, не опасаясь возникновения трещин и сколов, возникающих на керамике. Кроме того, у посуды для печей ручки полые (например, у горшков и кокошниц), поэтому они не нагреваются.

Еще одно положительное качество посуды «Рустика» – удобство в эксплуатации. Она не требует соблюдения особых правил по уходу, легко моется, устойчива и удобно складывается, что позволяет хранить ее на небольшой площади.

Стоит отметить широкий ассортимент посуды «Рустика». Обычно рестораторов раздражает однообразие: керамика, например, везде одинаковая, и в результате рестораны, несмотря на различные концепции, напоминают близнецов-братьев. «Рустика» же представляет собой мобильную систему. Кроме широкого основного ассортимента здесь имеется несколько вариантов отдельно представленных внутри сервиза предметов (овальные, круглые, большие и маленькие блюда, всевозможные салатники, чайники и кувшины разных литражей, чайные и кофейные пары, пивные кружки, супницы, кокошницы, горшочки, подсвечники разных форм, кольца для салфеток, сахарницы, пепельницы в пяти вариантах и т. д.).

Посуда «Рустика» является идеальной для ресторанов национальной направленности, не только русских, но и армянских, еврейских, грузинских.

Для получения необходимой плотности и просвечиваемости черепки фарфора обжигают при температуре до 1 400 °С. Фарфоровая посуда имеет снежно-белый просвечивающийся черепок, лучший внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными термическими свойствами, более высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю фарфорового изделия раздается четкий продолжительный звук.

Около 1 300 лет назад сначала в Китае, а затем в Японии, появилась посуда из тонкой керамики – фарфора. На протяжении многих веков никто не мог разгадать секрет китайского фарфора. И китайцы, пользуясь изобретением, зарабатывали на нем огромные деньги. Фарфор был настолько дорог, что купить его могли только очень богатые люди. Понадобилась почти тысяча лет, чтобы гончары династии Медичи в 1575 г. изобрели нечто похожее на китайский фарфор. Но флорентийские изделия были настолько хрупкими (вторым после глины компонентом являлось стекло), что не могли конкурировать ни по дизайну, ни по прочности.

В Германии в начале XVIII в. принц Августин Сильный под страхом смертной казни велел своим алхимикам изобрести фарфор, подобный китайскому. Гениальный алхимик Христиан Боттгер понимал, что секрет, скорее всего, в особой глине. Подходящую по свойствам он нашел в Саксонии, в местечке Мейсен под Дрезденом. Так в 1709 г. в Европе появился знаменитый мейсенский фарфор. Боттгеру не удалось сохранить тайну роскошного фарфора, и она стала достоянием Европы.

Однако боттгеровская технология требовала реконструкции печей, а это стоило больших денег. Англичане хотели изготовить «настоящий» фарфор, но совсем не хотели вкладывать деньги в строительство высокотемпературных печей. И они стали экспериментировать на старых – низкотемпературных.

Примерно в 1800 г. кто-то из стаффордширских гончаров (гончарный промысел развивался исключительно вокруг Стаффордшира, богатого залежами качественной глины) решил смешать глину с костной золой, полученной из голени крупного рогатого скота. Результат был ошеломляющим. Костяной фарфор получился ослепительной белизны и прозрачности. Его можно было сделать очень тонким, а при этом изделия отличались большой прочностью. Так в гончарное производство пришел новый термин *Von china* – костяной фарфор английского производства.

Главным достоинством изобретенного фарфора было то, что выпускать его следовало в старых низкотемпературных печах. Новый фарфор получил высочайшую оценку специалистов, и очень скоро вокруг Стаффордшира образовались компании, которые сегодня известны всему миру, – Wedgwood, Minton, Royal Doulton.

В России первое производство фарфора появилось в 1774 г. под Петербургом (ныне Петербургский фарфор им. Ломоносова), когда Д. И. Виноградовым был открыт способ производства русского фарфора. В настоящее время фарфоровые изделия выпускают Дулевский, Дмитровский и другие заводы.

Бытовой фарфор имеет мало общего с «отельным» («производственным», «ресторанным»). К нему предъявляются более жесткие требования, у него несколько другая технология производства, он более универсален.

Помимо строгого почти классического дизайна посуда из фарфора для ресторана исключительно прочная. Она создается для «тяжелой» жизни, где нет места для деликатности и обходительности. Ее моют в посудомоечных машинах со всевозможными химическими жидкостями, ставят в микроволновые печи и холодильники. Причем перепады температур достигают

100 °С. Тарелки складывают в большие стопки, нижним тарелкам приходится выдерживать гигантское давление сверху и т. д.

Качественная отельная посуда должна обладать следующими свойствами:

- 1) у тарелок должен быть утолщенный край;
- 2) эту посуду отличает хорошая устойчивость, поэтому низ не должен иметь никаких шероховатостей, а чашка должна плотно стоять на блюде;
- 3) крышки чайников и кофейников должны плотно прилегать к краям;
- 4) как правило, крышки имеют одинаковый диаметр, это не создает путаницы и удобно для взаимозаменяемости;
- 5) в отельной посуде практически не используется позолота. Это значительно удорожает стоимость, к тому же позолота быстро смывается, придавая посуде небрежный вид;
- 6) одна и та же серия выдерживает жесткий стандарт по форме, это позволяет без опаски ставить чашки или тарелки одну на другую;
- 7) хорошую посуду отличает однородность фарфора. В готовом изделии не должно быть ни пузырьков воздуха, ни инородных примесей. В противном случае эта посуда не выдержит нагрузки в микроволновых печах и посудомоечных машинах.

В ресторанах и барах высшего класса и класса люкс используется преимущественно фирменная посуда из тонкого фарфора, изготавливаемая по специальному заказу. Она имеет фирменный знак – логотип.

Знаменитые европейские рестораны, давно нашедшие свой стиль, как правило, на протяжении всей истории имеют дело с одной и той же фирмой по производству фарфора, тем самым взаимно поддерживая марку и репутацию друг друга. Так, «Хилтон», «Шератон», «Плаза» и «Редиссон» отдают предпочтение английскому фарфору.

Сегодня на российский рынок вышли почти все крупные европейские производители фарфора: Wedgwood, Minton, Royal Doulton, Schonwald, Bauscer, Selmann и т. д.

Издавна роль тарелки выполняли миски. Делали их сначала из глины и дерева, а позднее из металла. Размеры мисок были разными, некоторые из них были большими, поскольку из одной миски ела порой вся семья. И все же миска – это не тарелка. Тарелка предназначена для индивидуального пользования, а потому размером поменьше. Весом они были до $\frac{1}{2}$ фунта, а некоторые и массивнее, например в $\frac{3}{4}$ фунта.

Настоящие, в современном понимании, тарелки, или, как их тогда называли – *тарелы*, появились на Руси не раньше XVI в. Во всяком случае, Лжедмитрий I, принимая в Москве Мнишека с сыном, в знак особого почта распорядился подать именитым гостям тарелки. Этот факт может свидетельствовать о том, что еще в начале XVII в. тарелки не имели широкого распространения и только входили в быт наиболее состоятельной части населения. В домах тарел-

лок было немного и если они ставились перед гостями, то не менялись в продолжение всего обеда. У богатых они были серебряные граненые, иногда позолоченные; у менее зажиточных – из польского серебра или оловянные.

В работе предприятий общественного питания используется разнообразная фарфоровая и фаянсовая посуда.

Посуда для сервировки стола

1. *Тарелки сервировочные* (диаметр 300–330 мм). Могут быть выполнены из другого материала, чем весь сервиз, но обязательно должны с ним сочетаться (мраморные на ножках, позолоченные, посеребренные, стеклянные, из темного фарфора),

2. *Приборы для специй*: солонка, перечница, горчица. Солонки бывают открытыми и закрытыми, перечницы – закрытые (закрывают со стороны дна крышками), горчицы закрытые, со съемной крышкой.

3. *Вазочки для бумажных салфеток* (из фарфора и керамики).

Посуда для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий

1. *Тарелки тирожковые* (диаметр 170–180 мм). Используются при индивидуальном обслуживании для подачи хлеба, тостов, расстегаев и пирожков.

2. *Хлебницы*. Используются при групповом обслуживании. При отсутствии специальных ваз для хлеба его можно подавать на закусочной тарелке.

Посуда для подачи холодных закусок

1. *Тарелки закусочные* (диаметр 200, 220–240 мм). Их используют также в качестве подстановочных тарелок под салатники, для подачи некоторых горячих закусок (блинов).

2. *Салатники* квадратные, круглые, овальные (емкость 240, 360, 480, 720 см³) – для подачи салатов, солений, маринадов, грибов, маслин, оливок, лобио. Вместимость салатников от 1 до 4 порций.

3. *Лотки, селедочницы* (длина 100, 150, 250, 300 мм) для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги, осетрины натуральной или с гарниром, шпрот, сардин.

4. *Блюда овальные* (длина 350–400 мм) для подачи закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд.

5. *Блюда круглые* (диаметр 300–350 мм) для подачи мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд.

6. *Вазы на высокой ножке* для подачи фирменных салатов, салатов из крабов, креветок, дичи (емкость 2–3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов и салатов из редиса.

7. *Соусники* (емкость 100, 200 см³), от 1 до 6 порций для подачи холодных супов и сметаны.

8. *Икорные тарелки* (диаметр 150 мм) используются для подачи икры осетровых и лососевых рыб на банкетах. Икорные тарелки входят в состав фирменных сервизов.

Посуда для подачи первых блюд

1. *Чашки бульонные* (емкость 300–320 см³) с *блюдцами*. Их используют для подачи бульонов, пюреобразных супов, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами.

2. *Тарелки столовые глубокие* (емкость 500 см³, диаметр 240–270 мм) предназначены для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов полными порциями. В качестве подставных тарелок для них используют тарелки мелкие столовые.

3. *Тарелки столовые глубокие* (емкость 300 см³, диаметр 200, 220–240 мм) предназначены для подачи супов полупорциями. В качестве подставных тарелок под них применяются закусочные тарелки.

4. *Суповые миски с крышками*, или *супницы* (емкость 4, 6, 8, 10 порций) используют при групповом обслуживании. По форме бывают круглыми и овальными.

5. *Горшочки керамические* (емкость 500 см³) с двумя боковыми ручками и крышками применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, питии, харчо).

6. *Рюмки-подставки для яиц* (диаметр гнезда 35–50 мм) – для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».

Посуда для подачи вторых блюд

1. *Тарелки столовые мелкие* (диаметр 240; 270–290 мм) используют для подачи рыбных, мясных, овощных и других вторых блюд. Если блюда отпускают с производства в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

2. *Блюда круглые* (диаметр 500 мм) используют для подачи блюд из птицы и овощей. На этих блюдах изделия приносят из раздаточной и на подсобном столе порционируют по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

3. *Кисэ* (емкость 500–900 см³) используют для национальных блюд: плова, мантов, лагмана. Часто имеют национальный орнамент.

4. *Горшочки керамические* (емкость 500–600 см³) используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски; поджарка из рыбы или мяса; утка, тушенная с груздями; кролик или свинина в пикантном соусе; кундюмы (пельмени с грибами)).

Посуда для подачи десерта (сладких блюд)

1. *Тарелки десертные мелкие* (диаметр 200–220 мм) применяются для подачи пудингов, яблок, жаренных в тесте и др. Отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов и цветов.

2. *Тарелки десертные глубокие* (диаметр 200–220 мм, вместимость 250 см³) применяются для подачи ягод со сливками, фруктовых супов, десертных блюд со сладкими соусами.

Посуда для подачи горячих напитков

1. *Чашки чайные* (вместимость 200, 250 см³) с *блюдцами* для подачи чая, кофе с молоком, кофе по-варшавски, какао, горячего шоколада с молоком.

2. *Чайники заварные* (вместимость 100–500 см³) для заваривания чая черного байхового, а также для приготовления и подачи зеленого чая в одном чайнике (вместимость 400–500 см³).

3. *Чайники доливные* (вместимость 500–1 400 см³) для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках).

4. *Пиалы* (вместимость 250, 350 см³) служат для подачи зеленого чая, кумыса; имеют национальный орнамент.

5. *Кофейники* (вместимость 500–1 400 см³) для подачи кофе с молоком.

6. *Чашки кофейные* (вместимость 75–100 см³) с *блюдцами* для подачи кофе черного, кофе по-восточному и по-турецки, горячего шоколада.

7. *Чашка для кофе капучино* (вместимость 150–180 см³) для подачи кофе капучино.

8. *Молочники* (вместимость 100–250 см³) для подачи молока к кофе, чаю, некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком).

9. *Сливочники* (вместимость 50–200 см³) для подачи сливок к кофе или чаю. Сливочники выпускают открытыми с широкими горлышками, молочники – закрытыми с узким горлом.

10. *Вазочки* для подачи варенья, сахара.

11. *Розетки* (диаметр 90 мм) для подачи джема, меда, варенья, лимона, а также для подачи дополнений к некоторым блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса и др.

Посуда для подачи фруктов и кондитерских изделий

1. *Тарелки десертные мелкие.*

2. *Вазы плоские на низкой ножке – вазы «плато»* (диаметр 300 мм) для подачи тортов и пирожных.

3. *Пирожковые тарелки* для подачи кондитерских изделий.

4. *Тарелки для кондитерских изделий* (диаметр 130–150 мм), которые используются для подачи пирожных, бисквитов, кексов.

5. *Вазы на низкой ножке* (диаметр 240 мм), предназначенные для подачи выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).

1.2. Хрустальная и стеклянная посуда

В ресторанах, барах и кафе для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду различных видов.

Искусство производства изделий из цветного стекла впервые появилось в Египте. Это были детали украшений, их возраст составляет 4,5 тыс. лет. Примерно в 100 г. до н. э. в Сирии были изобретены трубочки для выдувания стекла, с помощью которых изготавливали кувшины, чашки и другие предметы быта.

В XIII в. центром европейского стеклоделия стали итальянские города Венеция и Милан. Впервые в истории было создано бесцветное стекло.

В XVII в. в Богемии в результате добавления в стекломассу мела и поташа был изобретен *хрусталь* (стекло, отличающееся повышенным блеском и твердостью). В конце XVII в. англичане открыли, что добавление в стекломассу свинца повышает блеск хрусталя или стекла.

Ведущие позиции в мире по производству стеклянной посуды занимают чешские заводы, производящие хрусталь «Богемия», в России – Гусь-Хрустальный завод.

Для изготовления обычного столового стекла применяют кварцевый песок, щелочи, поташ. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец или серебро для прозрачности, игры света и мелодичности.

Существуют различные виды отделки хрусталя:

- *гравировка* – неглубокий матовый рисунок (рюмка рейнвейная, ликерная);
- *огранка* – широкая полированная грань (вазы фруктовые, ножки фужеров);
- *резьба* – глубокие борозды в основном треугольном сечении;
- *алмазная грань* – сетка, образующаяся при частом пересечении борозд.

Наряду с бесцветной хрустальной посудой используют цветную хрустальную (стеклянную) посуду, при изготовлении которой добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др. Сочетание посуды из бесцветного и цветного хрусталя при сервировке создает большой эффект при оформлении зала.

Отельная стеклянная (хрустальная) посуда должна соответствовать следующим требованиям:

- посуда должна иметь утолщение по краю для предотвращения сколов и трещин при ударах;
- ножки фужеров и рюмок не должны быть слишком тонкими во избежание боя;
- стекло должно быть закаленным, это увеличивает срок службы рюмок, бокалов, фужеров в 10 раз. В случае боя закаленных фужеров обра-

зуются мелкие кусочки со сглаженными краями, о которые нельзя обраться.

Хрустальная (стеклянная) посуда подбирается по вместимости, форме, цвету с учетом характера напитка или блюда и условий их подачи (в ресторане, баре, кафе). Вместимость бокалов, рюмок зависит от крепости напитка: чем он крепче, тем меньше должна быть вместимость рюмки, и наоборот.

Посуда для подачи напитков

1. *Рюмка ликерная (пони)* (емкость от 15 до 25 см³) для подачи ликера. Второе название «пони» она получила из-за малого объема. При отсутствии коньячной рюмки в ней можно подавать коньяк.

2. *Рюмка коньячная типа «тюльпан»*, расширенная книзу и суженная кверху, на низкой ножке (емкость 15–30 см³) для подачи коньяка к кофе. При предварительной сервировке коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят.

3. *Рюмка водочная* (емкость 50 см³) для подачи водки и горьких настоек.

4. *Рюмка мадерная* (емкость 75 см³). Более известна под названием *шерри* или *порто*, для подачи крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, шерри, кагора, муската.

5. *Рюмка рейнвейная* (емкость 100–125 см³) для подачи белого столового вина: рислинга, цинандали. Рюмки часто бывают окрашены.

6. *Рюмка лафитная* (емкость 100–125 см³) для подачи красного столового вина: мукузани, саперави, гамзы.

7. *Бокал для шампанского и игристых вин* (емкость 125–150 см³). Бокалы подразделяются по форме: *классический* (*узкий, вытянутый, цилиндрический*), его используют для подачи шампанского на банкетах; *тулип* – бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским; *шампанское блюдо* – бокал в виде вазочки, из него быстрее удаляется углекислый газ; *флюте* – бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

8. *Бокал для соков и пива* (емкость 250–500 см³), который имеет цилиндрическую форму на низкой ножке.

9. *Фужер* (емкость 200–280 см³). Для подачи минеральной и фруктовой воды. Можно использовать и для подачи пива.

10. *Бокал мартини* (емкость от 100 см³ и более), имеющий форму расширенного конуса. Название получил от коктейля Мартини, но в настоящее время используется и для подачи других коктейлей.

11. *Рюмка коктейльная* (емкость от 100 см³ и более) на низкой ножке. Используется для отпуски коктейля-аперитива или коктейля, имеющего небольшой объем порции. Такую рюмку в барах называют *кордиал* или

корджел, что в переводе означает «наливка». В отличие от бокала мартини коктейльная рюмка имеет доньшко в форме трапеции.

12. *Рюмка инголя-тор-тюльпан (снифтер, бокал для бренди)* (емкость от 125 до 600 см³) для подачи коньяка за кофейным столом после еды или в барах.

13. *Рюмка маргарита* (емкость 100–300 см³). Имеет форму креманки, используется для отпуска коктейлей, основой которых служат густые ликеры.

14. *Рюмка коблер* (емкость 200–300 см³). Имеет форму креманки, используется для отпуска коктейлей густой консистенции (со сливками, мороженым) или с большим количеством фруктов.

15. *Бокал хайрикен* (емкость 400 см³). Применяется для подачи экзотических коктейлей.

16. *Бокал гоблет* (емкость 250 см³). Используется для подачи различных эксклюзивных и экзотических коктейлей, отличается от бокала хайрикен меньшим размером.

17. *Бокал шутер* (емкость 180–250 см³). Имеет форму вытянутого цилиндра на гофрированной ножке, используется для приготовления и подачи слоистых коктейлей.

18. *Рюмка нуус-кафе* (емкость 60 см³). Используется для подачи слоистых коктейлей.

19. *Бокал парфайт* (емкость 250–350 см³). Применяется при подаче замороженных коктейлей.

20. *Рюмка сауэр* (емкость 100 см³) для подачи коктейлей группы сауэр, имеющих кисловатый вкус.

21. *Рюмка кларет* (емкость 150–200 см³) для столового вина.

22. *Бокал айриш-кофе* (емкость 100–200 см³). Используется для подачи кофе по-ирландски и кофе по-мексикански.

23. *Рюмка тутер* (емкость 20 см³). Имеет форму вытянутого цилиндра, расширенного книзу, для крепких напитков, употребляемых малыми дозами.

24. *Рюмка ярда* (емкость 20 см³). Имеет форму пробирки с расширенным основанием, используется для подачи крепких напитков на дискотеках.

25. *Шот* (емкость от 40 до 100 см³) имеет форму стопки.

26. *Хот-шот* для подачи коктейлей, которые пьют залпом.

27. *Олд-фэшн* (емкость 100–250 см³) – широкий и низкий стакан для подачи алкогольных напитков со льдом, а также коктейля Олд-фэшн.

28. *Рокс* – стакан типа Олд-фэшн, в котором отпускают алкогольный напиток с большим количеством льда.

29. *Тумблер* (емкость 150–200 см³) – неширокий стакан, используется для подачи различных коктейлей.

30. *Хайбол* (емкость 200–250 см³). Используется для подачи микс-дринков, соков, безалкогольных напитков.

31. *Коллинз* (емкость 300–400 см³). Используется для подачи специальных напитков типа Коллинз.

32. *Зомби* (емкость 400 см³) – разновидность хайбола, используется для подачи тропического коктейля Зомби.

33. *Пинта* (емкость 473,8 см³) – стакан, бокал или кружка для пива.

34. *Пивные кружки* (емкость 250–2 000 см³), которые расширены книзу и заужены кверху.

35. *Чашка для пунша* (емкость 200–220 см³). Изготавливается из огнеупорного стекла.

36. *Чашка для чая* (емкость 200–250 см³) из огнеупорного стекла.

37. *Ваза крющонница* (емкость 2 500 см³) для приготовления и подачи напитка крющона, выпускают в комплекте с бокалами (150–200 см³) и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

38. *Стакан конический или цилиндрический с утолщенным дном* (емкость 250–300 см³) для подачи кофе глясе, сливочных, молочных и фруктово-ягодных коктейлей.

39. *Стаканы чайные* (емкость 250 см³) для подачи чая, сбитня, глинтвейна, кофе с молоком, какао и др. Используют вместе с подстаканником.

40. *Стопки конусные* (емкость 100–150 см³) для подачи соков.

41. *Стаканы цилиндрические* (емкость 300 см³) для подачи виски со льдом и содовой водой, для подачи пуншей со льдом.

42. *Графины с пробками* (емкость 0,25 мл и выше) для подачи водки, горьких настоек и коньяка.

43. *Кувшины с крышками* (емкость от 1 000 до 2 000 см³) для подачи воды, фирменных безалкогольных напитков, соков, кваса. Имеют вытянутый носик и ручку.

Посуда для подачи холодных и горячих закусок

1. *Салатники из утолщенного стекла* различной формы вместимостью от 1 до 6 порций для подачи салатов с бесцветной заправкой (уксусом, растительным маслом), консервированных грибов.

2. *Эскарготница* – блюдо из утолщенного стекла с углублениями для запекания устриц.

Посуда для подачи десерта, кондитерских изделий

1. *Креманки* на ножке для подачи компотов, мороженого и других сладких блюд.

2. *Вазы для фруктов* (диаметр 200, 240, 300 мм; высота до 200 мм; вместимость от 1 до 3 кг). Вазы на высокой ножке используют для серви-

ровки фуршетных столов, на низкой ножке – *ладья*, для сервировки обычных банкетных столов и при повседневном обслуживании.

3. *Вазы для варенья*.

4. *Вазы* (диаметр 90 мм) на ножке для печенья и конфет.

5. *Розетка* (диаметр 90–100 мм) для варенья, меда, джема.

6. *Ваза плоская «плато»* (диаметр 240–250, 500 мм) для подачи тортов, пирожных.

Кроме того, из хрусталя и стекла производят: *вазы для цветов, приборы для специй и приправ, мерную посуду* из прессованного стекла – применяется в барах, буфетах для отмеривания определенной порции напитка, *мерные стаканы* 100 и 200 см³.

На российском рынке сейчас представлена посуда известных мировых производителей. Одной из первых фирм, начавших поставку стеклянной посуды в Россию, была фирма Veresco (Франция). Темные, ударопрочные сервизы из стекла охотно закупают небольшие кафе, бары, офисы. Практичная посуда стоила совсем недорого. Когда рынок был насыщен дешевой и модной в то время посудой, дистрибьюторская фирма «Рамо» предложила более качественную и разнообразную посуду другой французской фирмы Verrierie Cristallerie d'Arques, сокращенно VCA, а в русском варианте просто «Арк». Эта фирма занимает первое место в мире по производству непрозрачного стекла. В больших объемах выпускается как бытовая, так и отельная посуда. По цветовой гамме (от непрозрачной насыщенно-черной до совсем светлой) специалисты делят ее на три вида: «аркопал», «аркорок» и «люминарк» (или «аркофлам»).

Главное достоинство арк-посуды в том, что она легкая, ударопрочная (в 6 раз прочнее фарфоровой), термостойкая и жаропрочная. Непрозрачная, светлая посуда («аркопал») прекрасно имитирует дорогую фарфоровую (но в этом случае стоит дороже, чем «аркорок»). Ее охотно покупают рестораны первого класса.

Из «люминарка» (прозрачного стекла) делают фужеры, рюмки и кувшины. При массе достоинств главным недостатком этой посуды является то, что она «не звучит». Для европейцев, может быть, это и не принципиально, но на русских застольях мы привыкли слышать звон бокалов.

Одну из ведущих позиций в мире по производству стеклянной посуды занимает бельгийская фирма Durobor. Она производит стекло для баров, «классику» для ресторанов, огромный выбор коктейльных стаканов, фужеров с ручкой (для горячих напитков), дегустационных фужеров и фужеров для текилы.

Конечно, дорогие рестораны и элитные клубы не имеют на своих столах стеклянную, хоть и качественную, посуду. В их залах должен стоять только фарфор и хрусталь.

Всем этим требованиям отвечает посуда английской компании Demaglass, которая производит посуду для предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Продукция этой фирмы отличается разнообразием форм: от классики до авангарда. Традиционное английское качество сочетается с невысокой ценой. Есть возможность нанести на стекло Demaglass логотип заведения.

Настоящей революцией в стеклоделии стало изобретение *тритановой посуды* или «алмазного стекла». В Германии в научной лаборатории Schott Zwie-

sel разработан и запатентован новый вид стекла, получивший название Tritan™. С 2000 г. эта посуда начала выпускаться на промышленной основе.

Tritan™ состоит из множества сложных компонентов, а вместо оксида свинца в нем используется оксид титана. На вид эта посуда ничем не отличается от хрустала. Тритан также прозрачен, как и хрусталь, при нанесении алмазного гранения столь же ярко сияет на свету, но при этом «новый хрусталь» приобретает и совершенно новые свойства. Титан придает ему твердость, а цирконий – сияющий блеск. Тритановая посуда совершенно безвредна для здоровья и никак не влияет на вкус налитого напитка.

Но самое удивительное заключается в другом – Tritan™ ударопрочен. Если уронить тритановый бокал на кафельный пол, он в большинстве случаев мягко спружинит и останется целым (ножка при ударе изгибается на 10°). Для усиления прочности в «проблемных» зонах бокала (в месте соединения ножки и чаши) сделаны дополнительные уплотнения.

А поскольку тритан при всей своей гибкости еще и крепче обычного стекла, то на нем не возникает ни одной царапины даже после тысячи вращений в кварцевом песке на испытательном стенде.

Устойчивость тритановой посуды к мойке в посудомоечных машинах очень высока. Даже после 2 тыс. моечных циклов она сохраняет свой первозданный блеск и прозрачность (для сравнения: хрусталь высшего сорта после тысячи моек становится мутным). Благодаря особой закалке она устойчива даже к применению абразивных средств и воздействию высоких и контрастных температур. При этом для того, чтобы посуда действительно блестела и сияла, не требуется применять специальные ополаскиватели – тритан и без них остается сияющим, искрящимся и прозрачным.

Если слегка ударить тритановые бокалы друг о друга, можно услышать красивый звон, замирающий в воздухе, как звук камертона.

Тритановые изделия набирают популярность в Европе. Ресторатор, использующий Tritan™, заботится о здоровье своих гостей и может позиционировать свое заведение как экологически чистое. К тому же расчеты показывают, что Tritan™ экономически выгоден, ведь благодаря его использованию бой снижается до минимума, а, следовательно, растет прибыль заведения.

Практическое задание П-1, П-2

Занятие проводится в специализированном кабинете.

1. Подберите фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду, используемую при подаче вторых горячих блюд.
2. Подберите фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду, используемую при подаче супов.
3. Подберите фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду, используемую при подаче горячих закусок.
4. Подберите фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду, используемую при подаче холодных блюд и закусок.
5. Подберите фарфоро-фаянсовую и стеклянную посуду, используемую при подаче сладких блюд.