

Приборы, используемые на предприятиях индустрии питания

Столовые приборы

1. Основные (закусочные, столовый, рыбный, фруктовый и десертный)

2. Вспомогательные (для порционирования и раскладывания блюд)



Вилка-длина 180 мм.
с четырьмя короткими
зубцами и
углублением для
отделения костей

Нож — длина 202 мм.
короткое и широкое
лезвие в виде
лопаточки

Прибор рыбный. Вилка и нож.



Вилка-длина 210 мм.
Зубцы у вилки-60 мм



Нож — длина 250 мм.

Прибор столовый. Вилка, нож, ложка.



Ложка.

Используется
при сервировке
стола при подаче
первых и вторых
горячих блюд

Прибор столовый. Вилка, нож, ложка.



Вилка — длина 180 мм

Подается ко всем видам холодных закусок, и некоторых горячих (блинов)



Нож — длина 210 мм

Прибор закусочный. Вилка и нож.



Вилка — длина 150 мм. Зубцы у вилки-60 мм

Нож — длина 185 мм



Прибор десертный. Ложка, вилка, нож



Ложка

Прибор десертный. Ложка, вилка, нож

-Прибор фруктовый. Вилка, нож, имеет лезвие напоминающее перочинный нож. Отличается от десертного меньшими размерами

-Ложка чайная. При употреблении чая, кофе с молоком, яиц всмятку и в мешочек

-Ложка кофейная. При употреблении кофе черного и кофе по-восточному



Имеет плоскую
форму в виде
лопаточки с едва
изогнутыми краями

Ложка для мороженого



При подаче бульона в
бульонной чашке.
Отличается от
столовой меньшими
размерами и более
закругленной формой

Ложка бульонная



Имеет три коротких и широких зубца.
Используется при подаче горячих закусок

Вилка кокотная



Имеет расширенное
основание

Нож для масла



Имеет длинную ручку и
два маленьких зубца

Вилка для крабов и омаров

-Вилка для раков. Имеет короткую ручку и два зубца

-Прибор для устриц (нож и вилка). Нож имеет короткое острое лезвие для разделения раковин. У вилки один из трех зубцов выполнен в виде лезвия перочинного ножа

Вспомогательные приборы



Имеет короткую
ручку и два зубца

Вилка для раков