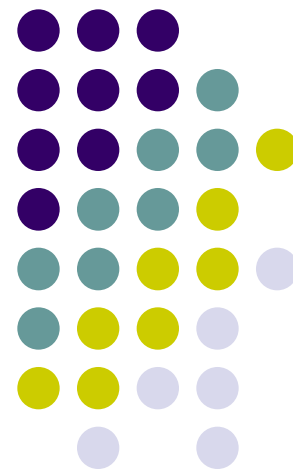


# Характеристика металлической посуды



**икорница** — имеет форму раковины с ставной стеклянной розеткой. Используется для подачи икры паюсной, кетовой.



**Кокильница** — небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое, предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря.

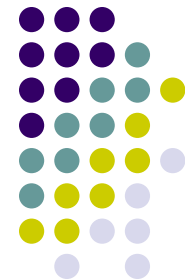


**Кокотница** — черпачок, вместимостью 50 – 150 см<sup>3</sup>, применяется для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов.



# Порционная сковорода –

неглубокая посуда с двумя ручками, применяется для приготовления и подачи некоторых вторых горячих блюд.



**Кроншель** — порционная сковорода с двумя витыми ручками, используется для приготовления и подачи горячих закусок.



**Пашотница** — имеет форму кастрюльки  
предназначена для подачи яйца пашот, «в мешочек».





**Миски суповые** — 1 – 6 порционные,  
предназначены для подачи супов при групповом  
обслуживание.



# Тренога — приспособление для подачи ухи рыбацкой или по царски.



**Баранчики** — металлическая тарелка с крышкой, предназначена для сохранения температуры подачи вторых горячих блюд.



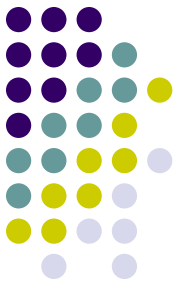


# Блюда круглые и овальные –

предназначены для сохранения температуры подачи банкетных блюд.



# Менажницы — блюда с перегородками для подачи сложных вторых горячих блюд.



# Эскарго (блюдо для устриц)- имеет круглую форму и углубления для раковин.





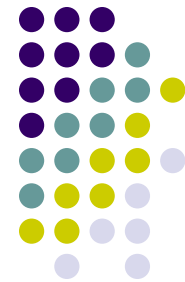
**Соусники** — имеют продолговатую форму, вытянутый носик и припаянную ручку, изготавливают одна – двух порционные, предназначены для подачи горячих соусов.



# Таганчик — приспособление для тлеющих углей и подставкой, на которую ставят чугунную сковородку, (рисунок в верхнем правом углу)



# Креманки для мороженого



# Турка (джезва) — предназначена для подачи кофе по - восточному





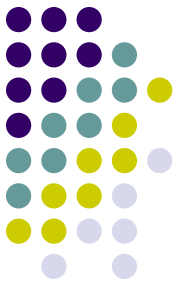
**Кофейник** — объем 500 -1500 см<sup>3</sup>, применяется для обслуживания групп туристов и в номерах гостиниц.



**СЛИВОЧНИК** — 50 -200 см3 для подачи сливок к горячим напиткам и десертам.



# Ведро для льда (кулер)



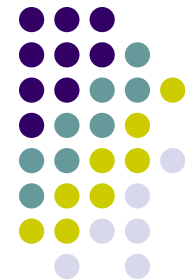
# Ведро для шампанского – предназначено для охлаждения игристых вин



# Ваза кабачек — двух, трех ярусные, для подачи фруктов



# Решетка для спаржи



# Самовар- для подачи кипятка

