

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж отраслевых технологий

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции

Столовая посуда. Фарфоровая и фаянсовая посуда.

Столовая посуда

Фарфоровая

Фаянсовая

Хрустальная

Стеклянная

Металлическа

я

Керамическая

Деревянная

Пластмассова

я

Фарфор - керамические изделия, изготовленные из высокосортной огнеупорной глины и каолина с различными добавками.

К видам фарфора относятся:

-фаянс- более грубая разновидность фарфора (стенки посуды из фаянса очень толстые, абсолютно не прозрачные и «немузыкальные»;

-полуфаянс- очень плотный, непрозрачный, сравнительно толстостенный желтоватый или коричневый черепок с влагонепроницаемой структурой;

-полуфарфор (порцелин)- смесь сырья, идущего для полуфарфор, с каолином обладает всеми свойствам полуфаянса, но изделия из него более тонкостенные и отличаются повышенной прочностью.

Фарфоровая посуда







Фаянсовая посуда



Фаянсовая посуда

```
graph TD; A([Фаянсовая посуда]) --> B[Посуда из твердого фаянса]; A --> C[Посуда из мягкого фаянса];
```

Посуда из
твердого фаянса

Посуда из
мягкого фаянса

Имеет плотную, твердую структуру, наиболее устойчивую к воздействию активных моющих средств, а также в постоянном воздействию ножей и вилок

Более пористая, обладает меньшей прочностью и термической устойчивостью

Тарелка пирожковая



*Для хлеба, тостов, пирожков,
растегаев, ватрушек, гренков и других
булочных изделий*

Тарелка закусочная



*Для холодных закусок всех
видов*

Тарелка столовая мелкая



*Для вторых горячих
блюдов*

Тарелка столовая глубокая



*Для супов
порциями*

Тарелка десертная мелкая



*Для фруктов ,
пудингов, суфле
со сладкими
соусами*

Тарелка десертная глубокая



*Для
клубники,
малины со
сливками и
других
сладких
блюд*

Тарелка сервировочная



Для сервировки

столов

Тарелка для кондитерских изделий



Тарелка икорная



*Для икры
паюсной*

Блюда овальные

Для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливная осетрина, судак, мясо)



Блюда круглые

*Для мясных и овощных закусок,
бутербродов, тарталеток и корзиночек с
продуктами, птицы, дичи и овощей на
банкетных столах*



Селедочницы

*Для сельди с гарниром и натуральной
рыбы, рыбы холодного и горячего
копчения*



Лотки

Для небольших закусок (шпроты, сыр, масло, сардины, лимоны, паюсная икра)



Салатники

*Для салатов, винегретов, солений,
маринадов и других холодных закусок*



Салатники 1-4 порционные
Для салатов, винегретов, солений,
маринадов, ассорти из овощей, маслин,
оливок



Вазы салатные на высокой

ножке

*Для салатов из крабов, креветок, дичи,
натуральных овощей*



Чашки бульонные с блюдцем

Для бульонов, супов-пюре и заправочных супов с мелко нарезанными продуктами



Чашки чайные с блюдцем

Для чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао, шоколада горячего с молоком



Чашки кофейные с блюдцем



Кружки -бокалы

*Для молока, кефира,
сметаны*



Кофейники

*Для черного
кофе*



СЛИВОЧНИКИ, МОЛОЧНИКИ

*Для сливок,
молока*



Заварочные

Для кипятка для подаче чая парами (в двух чайниках)



Соусники



Хреницы



Подставки (рюмки для яиц)



Блюдца (розетки)



Приборы для специй



Вазочки -салфетницы



Домашнее задание!
Заполнить таблицу

«Характеристика и назначение
фарфоровой и фаянсовой
посуды»