

Temat: Ceramiczna zastawa stołowa – rodzaje i zastosowanie.

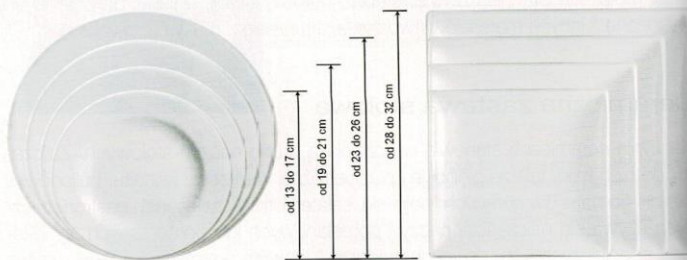
Na podstawie poniższych informacji wykonaj notatkę. Obrazki można wydrukować i wkleić.

Talerze płaskie

Talerze płaskie są używane do jednoporcjowego podawania potraw. W doborze wielkości talerza w pierwszej kolejności kierujemy się wygodą gościa. Gość powinien mieć możliwość estetycznej i łatwej konsumpcji danej potrawy. Ponadto wygląd potrawy ma tu duże znaczenie, np. niektóre przystawki czy desery, niekiedy bogato zdobione, są podawane na stosunkowo dużych talerzach płaskich. Zachowanie odpowiedniej proporcji między wielkością talerza, wielkością potrawy i rozmiarem sztuców jest niezwykle istotne. Obecnie oprócz tradycyjnych, okrągłych form coraz częściej spotyka się talerze o innych kształtach, np. kwadratowe.

Współczesne trendy w komponowaniu potraw na talerzu niemalże wymuszają używanie dużych talerzy. Bogato zdobione kompozycje dań najlepiej się prezentują jedynie na dużych talerzach.

Przykłady wielkości talerzy płaskich



Źródło: opracowanie własne – R. Szajna.

Talerze głębokie

Służą do podawania zup, jednak ich użycie jest obecnie rzadkością i ogranicza się do restauracji o niższym standardzie, barów i stołówek. Wyjątek stanowią makarony (szczególnie spaghetti), które tradycyjnie podaje się w głębokich talerzach z szerokim rantem i stosunkowo dużym wgłębieniem na środku. Głębokie talerze z potrawami stawia się na stole zawsze na większych talerzach płaskich.

Rodzaje i zastosowanie talerzy

Nazwa	Orientacyjna wielkość (średnica lub rozmiar)	Zastosowanie
Talerze płaskie	28–32 cm	<ul style="list-style-type: none"> do potraw wymagających dużej powierzchni, np. dań mięsnych i rybnych wraz z dodatkami
	23–26 cm	<ul style="list-style-type: none"> do niektórych dań zasadniczych do przystawek zimnych i gorących do deserów
	19–21 cm	<ul style="list-style-type: none"> do przystawek do deserów do ciast do sałatek do śniadań na odpadki
	13–17 cm	<ul style="list-style-type: none"> do pieczywa i tostów do masła na odpadki
Talerze głębokie	23–26 cm	<ul style="list-style-type: none"> do zup z dodatkami do zup serwowanych z wazy do śniadań (płatki, musli) do makaronów

Źródło: opracowanie własne – R. Szajna.

Ceramiczna zastawa stołowa – rodzaje i zastosowanie

Nazwa	Wygląd	Charakterystyka i zastosowanie
Bulionówki		Bulionówek, czyli filiżanek z dwoma uszkami, o pojemności ok. 250 ml, używa się do bulionów i zup klarownych, zup kremów oraz wykwintnych zup z małym dodatkiem. Zupy w bulionówkach podaje się na podstawkach z łyżką oraz z dodatkami na osobnym talerzyku.
Filiżanki do napojów gorących		Używa się filiżanek o różnych wzorach i różnej wielkości. W filiżankach o pojemności ok. 200 ml podaje się gorące napoje bezalkoholowe, tj. kawę, herbatę, czekoladę lub kakao. Kawę espresso i kawę mokka serwuje się w specjalnych, mniejszych filiżankach (tzw. filiżankach do moki), o pojemności do 100 ml. Wygrzane filiżanki wraz z łyżeczką ustawia się na spodku odpowiedniej wielkości.
Półmiski		Małe półmiski są używane do podawania dodatków do dań, np. surówek. Naczynia większych rozmiarów wykorzystuje się do serwowania potraw przez kelnera, np. w metodzie francuskiej.
Misy i salaterki		Ich zastosowanie zależy od ich wielkości: <ul style="list-style-type: none"> • w małych podaje się jednoporcjowo dodatki do dań, • w dużych serwuje się dania wieloporcjowo, np. salatkę.
Sosjerki		Sosjerki różnej wielkości, z dziobkiem lub bez, są używane do podawania gorących sosów oraz płynnego masła. Ustawia się je bezpośrednio na stole lub na spodku należącym do kompletu. Do sosjerek należy podać nalewkę do sosu (wielkością dopasowaną do sosjerek), którą układa się obok na stole lub na spodku.
Dzbanki		Dzbanków o różnej pojemności używa się do jedno- lub wieloporcjowego podawania gorących napojów bezalkoholowych, esencji oraz wrzątku.
Wazy i misy		Wazy i misy służą do wieloporcjowego podawania bulionów, zup, dań jednogarnkowych oraz potraw przyrządzanych z dużą ilością sosu.

Dodatkowa ceramiczna zastawa stołowa

			
Kubek	Pojemniki do przypraw	Cukierniczka	Dzbanuszek na mleko lub śmietankę do kawy (tzw. mlecznik)
			
Misczki na dodatki	Pojemniki na sosy lub dipy	Kieliszek do jajek	Naczynie do zapiekania (tzw. kokilka)

Notatki nie przysyłamy. Proszę ją wykonać. Po skończeniu tego działu poproszę o przesłanie notatek.