

17.06.2020 III T Usługi gastronomiczne

Temat: Sztuńce – rodzaje i zastosowanie.

Na podstawie poniższych zdjęć wykonaj notatkę. Można tabelki wydrukować i wkleić.

Najbardziej rozpowszechnione sã sztufce wykonane ze stali nierdzewnej, tj. stali wzbogacanej odpowiednimi domieszkami, najczęściej chromem i niklem (tzw. stal chromowo-niklowa). Stosowanie domieszek przedłuża trwałość sztufców oraz pozwala uzyskać pod wpływem polerowania piękny srebrzysty połysk.

Podział sztufców według zastosowania









Źródło: opracowanie własne – R. Szajna.

Sztućce klasyczne

Sztućce klasyczne (podstawowe, stołowe), używane we wszystkich zakładach gastronomicznych, służą do konsumpcji potraw niewymagających używania sztućców specjalnych. Mają zastosowanie do przystawek, zup, dań zasadniczych i deserów serwowanych jednoporcjowo. Sztućce te dzielą się na duże, średnie i małe. Dobór odpowiednich sztućców opiera się na zachowaniu harmonii między rozmiarem sztućców, objętością potrawy i wielkością talerza, na którym jest ona serwowana. W wielu zakładach gastronomicznych duże sztućce są z powodzeniem używane do przystawek, a nawet do niektórych deserów. Używa się je również na przyjęciach stojących, mimo że serwuje się na nich jedynie zimne lub gorące przystawki.

Rodzaje i zastosowanie sztućców klasycznych

Nazwa	Wygląd	Zastosowanie
1	2	3
Widelec stołowy duży		<ul style="list-style-type: none"> do dań głównych (z wyjątkiem dań rybnych) do przystawek do spaghetti jako widelec półmiskowy
Nóż stołowy duży		<ul style="list-style-type: none"> do dań głównych do przystawek
Łyżka stołowa duża		<ul style="list-style-type: none"> do zup czystych serwowanych w talerzach głębokich, do spaghetti jako łyżka półmiskowa
Widelec stołowy średni		<ul style="list-style-type: none"> do przystawek do sałatek do sera do deserów do śniadań
Nóż stołowy średni		<ul style="list-style-type: none"> do przystawek do deserów do śniadań
Łyżka stołowa średnia		<ul style="list-style-type: none"> do zup podawanych w bulionówkach do deserów do śniadań


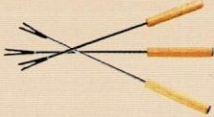


1	2	3
Widelec mały		<ul style="list-style-type: none"> • do deserów • do niektórych przystawek
łyżka mała		<ul style="list-style-type: none"> • do deserów • do śniadań
łyżeczka do herbaty		<ul style="list-style-type: none"> • do herbaty
łyżeczka do kawy		<ul style="list-style-type: none"> • do kawy
Sztućce dla dzieci		<ul style="list-style-type: none"> • wykonane w rozmiarze i kształcie odpowiednim dla najmłodszych gości restauracji

Sztuce specjalne

Sztuce specjalne podaje się jedynie do dań i potraw specjalnych. Ich kształt został tak zaprojektowany, aby umożliwić gościom bardziej estetyczne i komfortowe spożywanie nietypowych potraw.

Rodzaje i zastosowanie sztućców specjalnych


Nazwa	Wygląd	Charakterystyka i zastosowanie
1	2	3
Sztuce do ryb		Nóż i widelec są używane do potraw z ryb oraz skorupiaków, o ile zostały przygotowane tak, że są miękkie i nie wymagają krojenia. Nóż do ryb jest tępy. Do potraw z wymienionych produktów, które nie są miękkie i wymagają krojenia, należy podać klasyczny nóż i widelec.
Szczypce i widelec do homara lub langusty		Za pomocą widelca wyjmuje się mięso ze szczypiec i odnóży, które uprzednio zostały nadłamane przez kucharza. Szczypce wkłada się jedynie wtedy, gdy skorupiaki są podane w całości. Obecnie homara przygotowuje się w ten sposób, że przy stole nie rozłamuje się niczego ani nie rozcina. W zależności od sposobu przyrządzenia homara do konsumpcji nadają się sztućce do ryb lub sztućce do przystawki.
Szczypce i widelec do ślimaków		Szczypce i widelec są niezbędne, jeżeli ślimaki zostały podane w muszlach (na platerowym talerzu z wyżłobieniami), w przeciwnym razie nie trzeba ich podawać. Szczypcami chwytamy się i przytrzymujemy muszlę, z której wylewa się na łyżkę roztopione masło. Za pomocą widelca wybiera się mięso z muszli. Obecnie coraz częściej podaje się ślimaki bez muszli, wówczas do konsumpcji podaje się jedynie średni nóż i widelec.
Widelec i nóż do raków		Nóż służy do otwierania pancerza i łamania szczypiec raków. Końcówki szczypiec i odnóży odłamujemy, wkładając je w specjalne otwory w ostrzu noża. Mięso ze szczypiec wyjmujemy się za pomocą widelca.
Nóż do kawioru		Sztuce do kawioru są najczęściej wykonane z masy perłowej lub rogu – metale zmieniają smak kawioru. Za pomocą noża (topatki) kawior przekłada się na tost i rozsmarowuje.

1	2	3
Widelec do ostryg		Widelec służy do odrywania mięsa ostryg od muszli. Ostrygi konsumuje się, przykładając muszlę do ust i zjada się, jej zawartość w całości wraz z sokiem.
Widelec do fondue		Za pomocą widelca zanurza się kawałki mięsa, drobiu, chleba, warzyw lub owoców w specjalnej misie z rozgrzanym tłuszczem, serem (fondue serowe) lub płynną czekoladą (fondue czekoladowe). Po przełożeniu na specjalny talerz konsumuje się je za pomocą noża i widelca.
Nóż do masła		Niezbyt duży nóż o szerokim, tępym ostrzu służy do rozsmarowania masła na pieczywie podawanym do przystawek.
Nóż do steków		Ostry, ząbkowany nóż o wąskim i ostro zakończonym ostrzu nadaje się najlepiej do krojenia twardego mięsa wołowego.

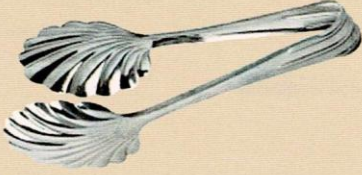
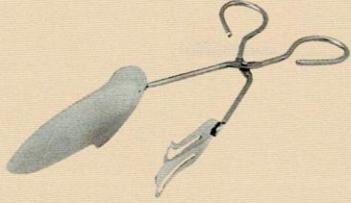
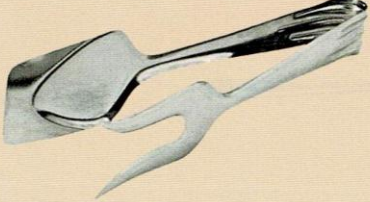
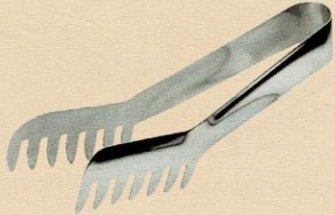

Sztuce serwisowe

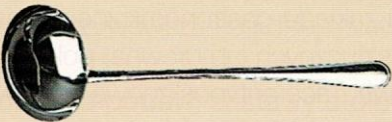

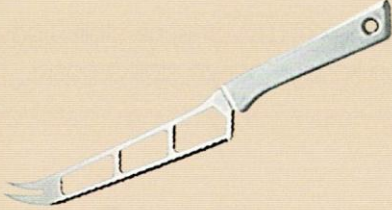
Sztuce serwisowe służą do przekładania potraw z naczyń wieloporcyjowych na talerze gości, np. w serwisie francuskim lub serwisie angielskim. Niektóre z nich są również wykorzystywane na przyjęciach bufetowych¹.

Rodzaje i zastosowanie sztuców serwisowych

Nazwa	Wygląd	Zastosowanie
1	2	3
Sztuce do tranżerowania		<ul style="list-style-type: none"> do tranżerowania mięsa i drobiu

1	2	3
<p>Widelec półmiskowy do mięs</p>		<ul style="list-style-type: none"> • do nakładania mięs i wędlin
<p>Sztućce półmiskowe do ryb</p>		<ul style="list-style-type: none"> • do filetowania i nakładania ryb
<p>Sztućce do sałatek</p>		<ul style="list-style-type: none"> • do sporządzania i serwowania sałatek
<p>Szczypce do szparagów</p>		<ul style="list-style-type: none"> • do przekładania szparagów
<p>Sztućce do tortu</p>		<ul style="list-style-type: none"> • do krojenia i nakładania tortu oraz ciast

1	2	3
Szcypce do pieczywa		<ul style="list-style-type: none"> do serwowania pieczywa
Szcypce do ciast		<ul style="list-style-type: none"> do serwowania ciast i wyrobów cukierniczych
Szcypce do pieczeni		<ul style="list-style-type: none"> do serwowana pieczeni
Szcypce do makaronu		<ul style="list-style-type: none"> do nakładania makaronu
Sztućce do cukru		<ul style="list-style-type: none"> do podawania cukru

1	2	3
Łyżka do sosów		<ul style="list-style-type: none">• do podawania sosów
Łyżka wazowa		<ul style="list-style-type: none">• do serwowania zup
Noż do sera		<ul style="list-style-type: none">• do krojenia i serwowania sera