

13.05.2020 III T Usługi gastronomiczne

Temat: Ceramiczna zastawa stołowa.

Na podstawie poniższych informacji wykonaj notatkę.

Naczynia ceramiczne stanowią najliczniejszą grupę naczyń stołowych. Zaliczamy do nich m.in. talerze głębokie i płaskie różnej wielkości i kształtu, bulionówki, filiżanki do napojów gorących, półmiski, salaterki itp. W zakładach gastronomicznych używa się najczęściej naczyń porcelanowych lub porcelitowych. W lokalach specjalistycznych, np. o charakterze ludowym (karczmy, zajazdy), używa się stylizowanych naczyń z kamionki lub zdobionego fajansu, zwanego majoliką. Materiały te wykazują podobne własności:

- nie wpływają na smak i zapach potraw;
- są odporne na zarysowania i działanie środków chemicznych;
- słabo przewodzą ciepło;
- pozwalają na łatwe utrzymanie naczyń w czystości.

W doborze kształtów i zdobnictwa ceramiki stołowej należy kierować się jej przeznaczeniem i względami praktycznymi:

- do codziennego użytku są wskazane proste wzory o delikatnych zdobieniach;
- przy szczególnych okazjach lub podczas uroczystych bankietów korzysta się z naczyń o oryginalnym wzornictwie i bardziej eleganckich w stylu.

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