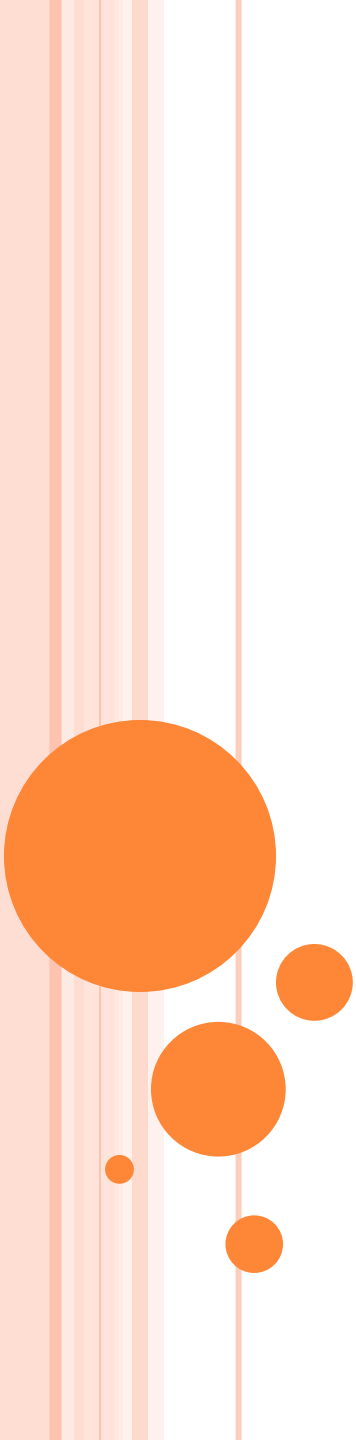




WZG

**TEMAT: CHARAKTERYSTYKA
ZASTAWY STOŁOWEJ.
ZASTAWA CERAMICZNA.
ZASTAWA METALOWA.**

Izabela Żero

DO ZASTAWY STOŁOWEJ ZALICZA SIĘ:

- Naczynia jedno- i wieloporcjowe
- Szklana zastawa stołowa
- Sztućce



ZASTAWA STOŁOWA MOŻE BYĆ:

- Ceramiczna
- Metalowa
- Szklana
- Drewniana
- Wykonana z innych materiałów niż wskazane powyżej



1. CERAMICZNA ZASTAWA STOŁOWA

Właściwości:

- Nie wpływa na smak i zapach potraw
- Odporna na zarysowania i działanie środków chemicznych
- Słabo przewodzi ciepło
- Łatwe utrzymanie w czystości



TALERZE PŁASKIE - ZASTOSOWANIE

- a) **28 - 32 cm** (dania mięsne i rybne wraz z dodatkami)
- b) **23 - 26 cm** (niektóre dania zasadnicze, przystawki zimne i gorące, desery)
- c) **19 - 21 cm** (przystawki, desery, ciasta, sałatki, śniadania, odpadki)
- d) **13 - 17 cm** (pieczywo i tosty, masło, odpadki)



TALERZE GŁĘBOKIE - ZASTOSOWANIE

- a) **23 - 26 cm** (zupy z dodatkami, zupy serwowane z wazy, śniadania: płatki lub musli, makarony)



CERAMICZNA ZASTAWA STOŁOWA – RODZAJE I ZASTOSOWANIE



- Bulionówka
- Pojemność 250 ml
- Zastosowanie: buliony, zupy klarowne, zupy kremy, wykwintne zupy z małym dodatkiem
- Zupy w bulionówkach należy podawać na podstawkach z łyżką, a dodatki na osobnym talerzyku.



- Filizanki do napojów gorących
- Pojemność ok. 200 ml (kawa, herbata, czekolada, kakao)
- Pojemność do 100 ml (kawa espresso, kawa mokka)
- Filizankę należy podać na spodku, z łyżeczką.



- Półmiski
- Małe: do podawania surówek
- Duże: do serwowania dań



- Misy i salaterki
- Małe: do podawania dodatków do dań
- Duże: w nich serwowane są dania wieloporcjowo, np. sałatki.



- Sosjerka
- Służą do podawania gorących sosów
- Ustawia się je na spodku
- Do sosjerki podaje się również nalewkę lub łyżkę, którą układa się na spodku



nalewka



- Dzbanek
- Służy do podawania gorących napojów bezalkoholowych, esencji oraz wrzątku



- Waza
- Służy do wieloporcjowego podawania bulionów, zup



DODATKOWA CERAMICZNA ZASTAWA STOŁOWA



kubek



pojemniki do
przypraw



cukierniczka



mlecznik



miseczki na dodatki



kieliszek do jajek



pojemnik na sosy lub dipy



naczynie do zapiekania (kokilka)

2. METALOWA ZASTAWA STOŁOWA

- Talerz do ślimaków



- Półmiski
- Duże: do serwowania dań
- Małe: do serwowania przystawek



- Kociołki
- Służą do podawania np. gulaszu
- W skład zestawu wchodzi uchwyt z miejscem na podgrzewacz oraz chochelka



- Klosz i podtalerz
- Na podtalerzu ustawia się gotowe danie
- Przykrycie dania kloszem pomaga w utrzymaniu odpowiedniej temperatury



- Ochładzacz
- Inna nazwa: kiler (cooler)
- Wypełnia się je lodem
- Służą do utrzymania niskiej temperatury napojów



DODATKOWA METALOWA ZASTAWA STOŁOWA

- Sosjerka



○ Waza



- Pucharki np. do lodów



- Cukierniczka



- Etażerka, np. na owoce



- Pojemniki na przyprawy



- Kieliszek do jajek



- Dzbanuszek do mleka i śmietanki

