**ГЛОССАРИЙ «СЕРВИРОВКА»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название** | **Толкование** |
|  | **Куверт (сервировка)** | Куверт — термин, обозначающий полный набор столовых приборов для одного человека на накрытом столе.  В куверт входят ножи, ложки, вилки, тарелки, бокалы, салфетка. |
|  | **Чашка для эспрессо** | Как правило, белая чашка из толстостенного высококачественного фарфора, покрытая стойкой эмалью, желательно эллиптической формы, усеченной внутри.  Объем: 35–40 или 50–70 мл.  Классическая чашка для кофе эспрессо и в диаметре, и в высоту – всего 5 см.  Именно такая чашечка за счет большой теплоемкости и уникальной формы дает возможность по достоинству оценить аромат, мягкость и великолепную пену напитка. Помните о том, что перед наполнением чашечку необходимо нагреть. В этом случае обеспечивается оптимальная температура напитка и улучшается его вкус. |
|  | **Чашка для капучино** | По форме и материалу, чашка аналогична чашке для эспрессо, но большего объема.  Объем: 140–220 мл.  Идеальный вариант для подачи на стол кофе эспрессо, капучино и американо – белая чашка из толстостенного высококачественного фарфора, покрытая стойкой эмалью, желательно эллиптической формы, усеченной внутри. |
|  | **Кружка для американо-кофе** | По форме и материалу, кружка аналогична чашке для эспрессо, но большего объема.  Объем: 220–230 мл |
|  | **Бокал Latte Glass (Латте стакан)** | Высокий бокал, может быть с ручкой. Бокал изготавливается из жаропрочного стекла, что позволяет долгое время сохранять напиток горячим.  Объем: 150–300 мл |
|  | **Бокал Irish Coffee Cup (Бокал для Айриш кофе / Айриш-стакан)** | Бокал изящной формы, с ручкой, выполненный из жаропрочного стекла, на коротком стебельке, как правило, с юбочкой.  В нем принято подавать горячие коктейли, к которым относятся, например, айриш-кофе, грог, глинтвейн, горячие пунши и крюшоны. Объем: наиболее распространен 180–200 мл. |
|  | **Бокал Parfait Glass (Парфе / Десертный)** | Вытянутый, расширенный сверху, часто ограненный стакан из толстого стекла, предназначенный для коктейлей на основе парфе или мороженого.  Объем: стандартным является объем в 120–130 мл. |
|  | **Бокал Frappe glass (Фраппе)** | Очень похож по форме на бокал «Парфе», но вмещает ровно в два раза больше жидкости.  В нем обычно подаются ликеры (иногда другие алкогольные напитки), смешанные со льдом.  Объем: 250 мл |
|  | **Чайная ложка** | С помощью чайной ложки размешивают сахар в чае, употребляют горячие напитки, а также едят десерты. Стандартный столовый прибор вмещает 5 мл. |
|  | **Десертная ложка**  C:\Users\Лена\Desktop\Pictures\ложка д.m.jpg | Десертную ложку используют для употребления сладких блюд, которые поданы в креманках или глубоких десертных тарелках. Ее объем равен примерно 10 мл. |
|  | **Кофейная ложка**  C:\Users\Лена\Desktop\Pictures\ложка к.m.jpg | Кофейная ложка почти в два раза меньше чайной. Ее объем составляет 2,45 мл. Обычно этот столовый прибор используют для кофе, поданного в маленьких чашечках. |
|  | **Маленький или десертный нож** | Маленький или десертный нож, размеры 19–21 см.  Используют для масла и большей части холодных закусок вместе с десертной вилкой, а также для сыра и фруктов. |
|  | **Десертная или маленькая вилка** | Десертная или маленькая вилка, размер 18–19 см.  Используется для всего вышеперечисленного, а также для выпечки и сладкого вместе с десертной ложкой. |
|  | **Вилка для пирожных** | Вилка для пирожных, 15–16 см  Кладут при подаче выпечки, торта, пирожных. |
|  | **Десертная глубокая тарелка** | Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи десертов с соусами. |
|  | **Десертная мелкая тарелка** | Тарелка диаметром 20 см, как правило, с волнистым краем или узором по ободку. Используется для подачи фруктов и сладких десертов. |
|  | **Пирожковая тарелка** | Тарелка диаметром 16–18 см. Используется для подачи хлеба, гренок, пирожков. |
|  | **Сахарница** | Прибор объемом 100–400 см3 для подачи сахара. |
|  | **Сливочник** | Прибор объемом 50–200 см3 для подачи сливок. |
|  | **Чайник для заваривания** | Прибор объемом 100–600 см3 для подачи заваренного чая. |
|  | **Молочник** | Прибор объемом 100–400 см3 для подачи молока к кофе или чаю. |
|  | **Кофейник** | Прибор объемом 200–1000 см3 для подачи черного кофе. |
|  | **Креманка** | Глубокая тарелка диаметром 9 см (может быть на ножке). Используется для подачи желе, фруктовых салатов, свежих ягод. |
|  | **Питчер для молока** | Питчер для молока – один из обязательных предметов в арсенале любого бариста. Питчер – молочник – предназначен для взбивания молока при приготовлении капучино, латте и эспрессо-макиято.  Бариста взбивает молоко при помощи пароотвода, которым оснащены эспрессо-кофемашины. |