



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 46-49  
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.49-53  
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 60-62

### Naczynia stołowe

Naczynia ceramiczne, zwane również wyrobami ceramicznymi, stanowią największą grupę naczyń stołowych. Do ich produkcji wykorzystuje się:

- porcelanę - masę ceramiczną używaną m.in. do wyrobu delikatnych naczyń stołowych lub przedmiotów artystycznych. Porcelana charakteryzuje się niskim stopniem nasiąkliwości, dużą wytrzymałością mechaniczną i wysoką odpornością na działanie czynników chemicznych. Ze względu na skład chemiczny oraz temperaturę wypalania wyróżnia się dwa rodzaje porcelany szklwionej: twardą (wypalaną w temp. 1350-1460 °C) i miękką (wypalaną w temp. 1350-1460 °C);,
- porcelit - tworzywo ceramiczne używane m.in. do produkcji naczyń stołowych i urządzeń sanitarnych,
- fajans - wyrób z białej glinki wypalanej, pokrywanej nieprzezroczystym szklivem,
- kamionkę - twardy materiał ceramiczny, nieprzezroczysty i nieprzeziąkliwy.

W zakładach gastronomicznych wyższej kategorii (LUX, I) naczynia stołowe:

- wykonane są z białej, cienkiej i gładkiej porcelany,
- zdobione emblematami i nazwą zakładu.

W zakładach niższej kategorii:

- wykonane z białego, kremowego lub kolorowego porcelitu,
- czasem zdobione emblematem i nazwą zakładu.



Nazwa: talerz płaski

Rozmiar np.: 26, 32 cm oraz 24, 27

Zastosowanie: danie zasadnicze - dania mięsne lub rybne z dodatkami



Nazwa: talerz płaski - przystawkowy

Rozmiar np.: 20, 21 cm

Zastosowanie: przekąski zimne i gorące oraz desery



Nazwa: talerz płaski - deserowy

Rozmiar np.: 17, 19 cm oraz 15

Zastosowanie: dania barowe, pieczywo, desery na mniejszych masło



Nazwa: talerz głęboki

Rozmiar np.: 22 cm do 24 cm

Zastosowanie: zupy czasem desery



Nazwa: talerz do ciast

Zastosowanie: serwowanie drobnych

wyrobów cukierniczych



Nazwa: *półmisek owalny 6-porcjowy*  
Rozmiar np.: 20, 24 cm - *owalny*  
Zastosowanie: *przekąski wszelkiego rodzaju oraz potrawy garmażeryjne*



Nazwa: *półmisek owalny 12-porcjowy*  
Rozmiar np.: 28, 33, 39 cm - *owalny*  
Zastosowanie: *przekąski wszelkiego rodzaju oraz potrawy garmażeryjne*



Nazwa: *półmisek do ryb*  
Rozmiar np.: 32 cm - *owalny*  
Zastosowanie: *potrawy ze śledzi i innych ryb np.: ryba po grecku*



Nazwa: *świecznik 2-ramienny*  
Zastosowanie: *element dekoracyjny, umożliwia ustawienie na stole świec*



Nazwa: *świecznik - wazonik*  
Zastosowanie: *element dekoracyjny, świecznik z przestrzenią do ustawienia kwiatów*



Nazwa: *serwetnik*  
Zastosowanie: *umożliwia estetyczne podanie serwetek papierowych*



Nazwa: *salaterka owalna*  
Rozmiar np.: 9 cm  
Zastosowanie: *do podawania indywidualnych porcji ziemniaków, surówek, jarzyn*



Nazwa: *salaterka okrągła*  
Rozmiar np.: 8 cm  
Zastosowanie: *serwowanie dodatków do dań zasadniczych: mizeria, sałata, surówki*



Nazwa: *salaterka okrągła średnia*  
Rozmiar np.: 16, 23 cm  
Zastosowanie: *do podawania wieloporcjowo ziemniaków, surówek, jarzyn*



Nazwa: *salaterka owalna duża*  
Rozmiar np.: 24, 28 cm  
Zastosowanie: *do podawania wieloporcjowo ziemniaków, surówek, jarzyn*



Nazwa: *salaterka okrągła duża*  
Rozmiar np.: 26 cm  
Zastosowanie: *do podawania wieloporcjowo ziemniaków, surówek, jarzyn*



Nazwa: *dzbanek do herbaty*  
Pojemność np.: 1.6, 0.5 l  
Zastosowanie: *serwowanie naparu herbacianego do stołu konsumenta, indywidualnie lub grupowo*



Nazwa: **dzbanek do kawy**

Pojemność np.: 1.5, 0.6 l

Zastosowanie: **indywidualny lub stołowy dzbanek do serwowania naparu kawowego**



Nazwa: **mlecznik**

Pojemność np.: 0.3, 0.15 l

Zastosowanie: **serwowanie mleka lub śmietanki do napojów gorących i zup**



Nazwa: **dzbanek do wody**

Pojemność np.: 1.4 l – 3 l

Zastosowanie: **serwowanie wody na stół konsumencki**



Nazwa: **cukiernica**

Zastosowanie: **serwowanie cukru na stół konsumenta**



Nazwa: **chrzaniczka**

Zastosowanie: **umożliwia serwowanie chrzanu np.: do golonki**



Nazwa: **sosjerka**

Zastosowanie: **serwowanie sosów do dań zasadniczych jak i deserów**



Nazwa: **waza**

Pojemność np.: 2,5 l

Zastosowanie: **serwis zup na stół konsumencki**



Nazwa: **maselnica**

Zastosowanie: **służy do serwowania masła na stół konsumenta**



Nazwa: **kosz na chleb**

Zastosowanie: **umożliwia serwis pieczywa na stół konsumenta**



Nazwa: **flaczarka na nóżce**

Pojemność np.: 300 ml – 500 ml

Zastosowanie: **do zapiekania i podawania flaków**



Nazwa: **solniczka-pieprzniczka**

Zastosowanie: **zastępuje klasyczny mienaż**



Nazwa: **bulionówka na nóżce**

Pojemność np.: 200 ml – 250 ml

Zastosowanie: **serwis bulionów, barszczu, zup-kremów**



Nazwa: *taca mała*

Rozmiar: *do 25x25 cm*

Zastosowanie: *serwis bankietowy, przystawki, dania garmażeryjne, ciasta*



Nazwa: *taca duża*

Rozmiar: *do 25x50 cm*

Zastosowanie: *serwis bankietowy, przystawki, dania garmażeryjne, ciasta*



Nazwa: *filizanka*

Pojemność np.: *do 300 ml*

Zastosowanie: *indywidualny serwis kawowy lub herbaciany*



Nazwa: *kieliszek do jaj*

Zastosowanie: *serwis jaj na miękko np.: do śniadania*



Nazwa: *salaterka kwadratowa*

Rozmiar np.: *21 cm*

Zastosowanie: *do podawania wieloporcjowo ziemniaków, surówek, jarzyn*



Nazwa: *popielniczka*

Zastosowanie: *przeznaczona do strzepywania papierosów w wydzielonych dla palących pomieszczeniach lokalu*



Nazwa: *butelka do octu/oliwy*

Zastosowanie: *serwowanie płynnych przypraw i dodatków do dań*



Nazwa: *posypywaczka*

Zastosowanie: *często wykorzystywana do serwowania sypkich przypraw*

Zdjęcia porcelany pochodzą z serwisu internetowego: [www.polskaporcelana.pl](http://www.polskaporcelana.pl)

### **Co szkodzi porcelanie?**

Nie służą porcelanie nagłe zmiany temperatury. Wyjęta z lodówki i poddana podgrzaniu może ulec zniszczeniu (tzw. szok termiczny).

### **Jak dbać o porcelanę?**

- nie zaleca się zmywania porcelany w zmywarce,
- można zmywać jedynie porcelanę zdobioną pod polewą lub w polewie,
- należy układać porcelanę oraz inne produkty tak, aby nie stykały się ze sobą,
- należy używać środków myjących przeznaczonych tylko do zmywarek,
- do mycia ręcznego należy używać jedynie delikatnych płynów i nie używać szorstkich ściereczek i gąbek.