

## Podział tac i ich zastosowania

**Taca** (wl. *tazza* z pers. *taszt-kubek*) jest to przedmiot - płaskie naczynie, na którym przenoszone są lub podawane do stołu najczęściej dania lub zastawa stołowa. Tace najczęściej są wykonane z metalu - posrebrzanego lub zdobionego malunkami. Istnieją również tzw. tacki - jednorazowe naczynia wykonane z tektury, plastiku lub styropianu. Jako antyki lub wykonane całkowicie ze srebra, tace uważane są za przedmioty wysoko wartościowe.

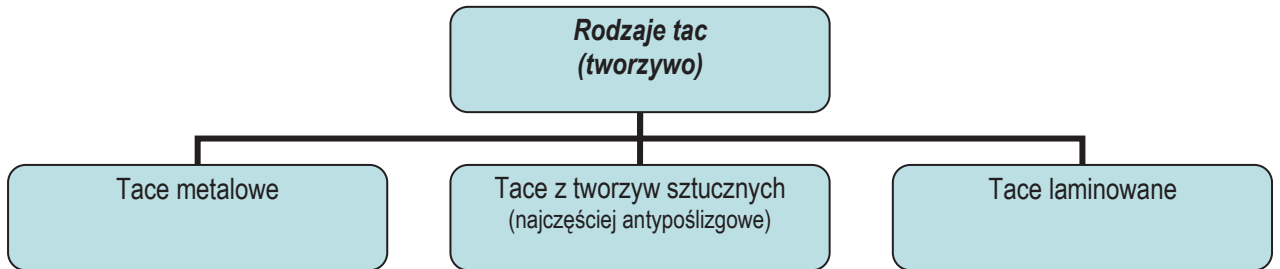
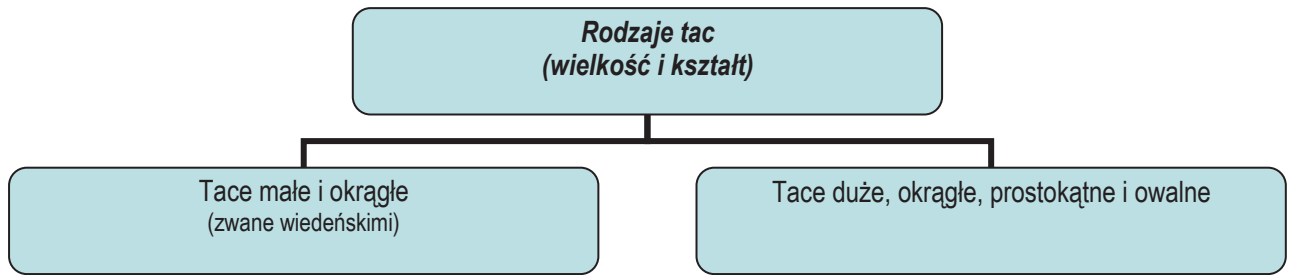
Taca ułatwia kelnerowi obsługę.

### Zastosowanie tac:

	<p><b>Tacka wiedeńska</b> - średnica ok. 30 cm Służy do:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p><b>Taca okrągła, duża</b> - z wysokim rantem - średnica do 60 cm Służy do:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p><b>Tace duże prostokątne</b> - bok do 65 cm Służy do:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p><b>Tace owalne</b> - większa średnica do 80 cm Służy do:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Wzory tac pochodzą z <http://gastroklep.pl>

### **Podział tac:**



### **Zasady pracy przy użyciu tac:**

- nie przeciążamy tac i tym samym własnych rąk,
  - ciężar na tacy powinien być równomiernie rozłożony,
  - podczas zbierania brudnych naczyń na tacę staramy się je wstępnie sortować,
  - tace przenosimy ostrożnie, ze szczególną uwagą na poruszające się osoby,
  - ciężkie i wysokie elementy ustawiamy bliżej środka, a lżejsze, niższe bliżej krawędzi,
  - butelki i inne wysokie przedmioty możemy na tacy przenosić w pozycji leżącej,
  - podczas nakrywania przy konsumencie elementy na tacy powinny leżeć w odwrotnej kolejności niż na stole – sztucce i naczynia leżące skrajnie z lewej strony na stole, powinny na tacy zajmować prawą stronę,
  - filiżanki przenoszone na tacy powinny być ustawione uszkami w prawą stronę, ułatwi to serwowanie.
-