

TEMAT 2: CHARAKTERYSTYKA SZTUĆCÓW.

IZABELA ŻERO

WzG

1. WIADOMOŚCI OGÓLNE

- Najbardziej rozpowszechnione są sztuce ze stali nierdzewnej

PODZIAŁ SZTUĆCÓW WEDŁUG ZASTOSOWANIA:



klasyczne

stosowane do
dań podstawowych



specjalne

stosowane do
dań specjalnych



serwisowe

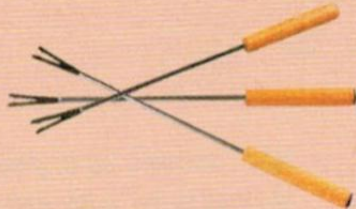
stosowane do
serwowania i
tranżerowania

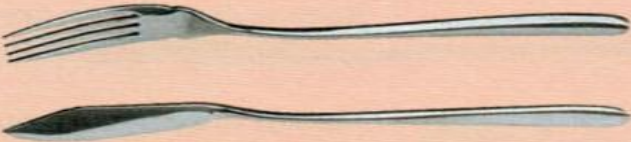
2. RODZAJE I ZASTOSOWANIE SZTUĆCÓW KLASYCZNYCH:

Nazwa	Wygląd	Zastosowanie
1	2	3
Widelec stołowy duży		• do dań głównych (z wyjątkiem dań rybnych) • do przystawek • do spaghetti • jako widelec półmiskowy
Nóż stołowy duży		• do dań głównych • do przystawek
Łyżka stołowa duża		• do zup czystych serwowanych w talerzach głębokich, • do spaghetti • jako łyżka półmiskowa
Widelec stołowy średni		• do przystawek • do sałatek • do sera • do deserów • do śniadań
Nóż stołowy średni		• do przystawek • do deserów • do śniadań
Łyżka stołowa średnia		• do zup podawanych w bulionówkach • do deserów • do śniadań

1	2	3
Widelec mały		• do deserów • do niektórych przystawek
Łyżka mała		• do deserów • do śniadań
Łyżeczka do herbaty		• do herbaty
Łyżeczka do kawy		• do kawy
Sztućce dla dzieci		• wykonane w rozmiarze i kształcie odpowiednim dla najmłodszych gości restauracji

3. RODZAJE I ZASTOSOWANIE SZTUĆCÓW SPECJALNYCH:

1	2	3
Widelec do ostryg		Widelec służy do odrywania mięsa ostryg od muszli. Ostrygi konsumuje się, przykładając muszlę do ust i zjada się, jej zawartość w całości wraz z sokiem.
Widelec do fondue		Za pomocą widelca zanurza się kawałki mięsa, drobiu, chleba, warzyw lub owoców w specjalnej misie z rozgrzanym tłuszczem, serem (fondue serowe) lub płynną czekoladą (fondue czekoladowe). Po przełożeniu na specjalny talerz konsumuje się je za pomocą noża i widelca.
Nóż do masła		Niezbyt duży nóż o szerokim, tępym ostrzu służy do rozsmarowania masła na pieczywie podawanym do przystawek.
Nóż do steków		Ostry, ząbkowany nóż o wąskim i ostro zakończonym ostrzu nadaje się najlepiej do krojenia twardego mięsa wołowego.

Nazwa	Wygląd	Charakterystyka i zastosowanie
1 Sztućce do ryb		Nóż i widelec są używane do potraw z ryb oraz skorupiaków, o ile zostały przygotowane tak, że są miękkie i nie wymagają krojenia. Nóż do ryb jest tępy. Do potraw z wymienionych produktów, które nie są miękkie i wymagają krojenia, należy podać klasyczny nóż i widelec.
Szczypce i widelec do homara lub langusty		Za pomocą widelca wyjmuje się mięso ze szczypiec i odnóży, które uprzednio zostały nadłamane przez kucharza. Szczypce wyklada się jedynie wtedy, gdy skorupaki są podane w całości. Obecnie homara przygotowuje się w ten sposób, że przy stole nie rozłamuje się niczego ani nie rozcina. W zależności od sposobu przyrządzenia homara do konsumpcji nadają się sztućce do ryb lub sztućce do przystawki.
Szczypce i widelec do ślimaków		Szczypce i widelec są niezbędne, jeżeli ślimaki zostały podane w muszlach (na paterowym talerzu z wyżłobieniami), w przeciwnym razie nie trzeba ich podawać. Szczypcami chwytamy i przytrzymujemy muszlę, z której wylewa się na łyżkę roztopione masło. Za pomocą widelca wybiera się mięso z muszli. Obecnie coraz częściej podaje się ślimaki bez muszli, wówczas do konsumpcji podaje się jedynie średni nóż i widelec.
Widelec i nóż do raków		Nóż służy do otwierania pancerza i łamania szczypiec raków. Końcówki szczypiec i odnóży odłamujemy, wkładając je w specjalne otwory w ostrzu noża. Mięso ze szczypiec wyjmuje się za pomocą widelca.
Nóż do kawioru		Sztućce do kawioru są najczęściej wykonane z masy perłowej lub rogu – metale zmieniają smak kawioru. Za pomocą noża (łopatki) kawior przekłada się na tost i rozsmarowuje.

4. RODZAJE I ZASTOSOWANIE SZTUĆCÓW SERWISOWYCH:

Nazwa	Wygląd	Zastosowanie
1	2	3
Sztućce do tranżerowania		• do tranżerowanie mięsa i drobiu

1

Widelec półmiskowy
do mięs



2

Sztućce półmiskowe
do ryb

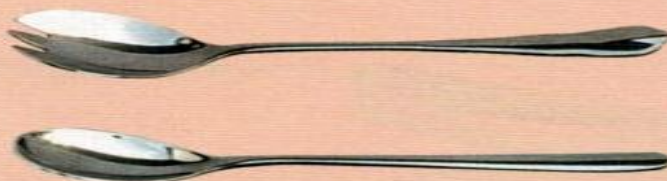


3

- do nakładania mięs i wędlin

- do filetowania i nakładania ryb

Sztućce do sałatek



- do sporządzania i serwowania sałatek

Szczypce
do szparagów



- do przekładania szparagów

Sztućce
do tortu



- do krojenia i nakładania tortu oraz ciast

1

Szczypce
do pieczywa



- do serwowania pieczywa

2

3

Szczypce do ciast



- do serwowania ciast i wyrobów cukierniczych

Szczypce
do pieczeni



- do serwowania pieczeni

Szczypce
do makaronu



- do nakładania makaronu

Sztućce do cukru



- do podawania cukru

1

2

3

Łopka do sosów



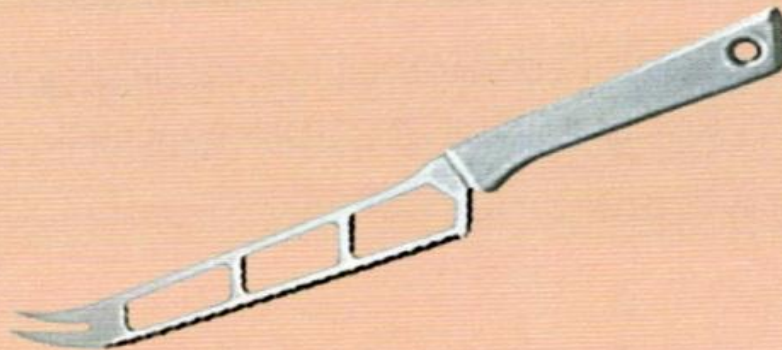
- do podawania sosów

Łopka wazowa



- do serwowania zup

Noż do sera



- do krojenia i serwowania sera