

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



**این اثر متعلق به موسسه ی آموزش های تخصصی هتلداری وابسته به اتحادیه
هتل ها و هتل آپارتمان های استان تهران می باشد.**

**هر گونه بهره برداری از این اثر و جزوه مربوطه در سایر مراکز آموزشی منوط به کسب اجازه
کتبی از این موسسه می باشد.**

آشنایی با ظروف مورد نیاز ، انواع و کاربرد آن



انواع ظروف و کاربرد آنها

ردیف	شرح	شکل	اندازه	کاربری ظروف
۱	بشقاب گرد لبه دار Show Plate		۳۵ cm	غذاهای دریایی / برش گوشتهای سرد با سبزیجات
۲	بشقاب گرد لبه دار		۲۷ Cm	انواع : استیک / برگر / پیتزا / انواع خوراک ماهی ، پرندهگان / برنج / شنیسل / انواع غذاهای روز (ته چین ، باقلا پلو و زرشک پلو)
۳	بشقاب گرد لبه دار		۲۵ Cm	انواع : اسپاگتی / املت / کلاب ساندویچ / سالاد فصل / سالاد روستایی / الویه و ...



انواع ظروف و کاربرد آنها

ردیف	شرح	شکل	اندازه	کاربری ظروف
۴	بشقاب گرد لبه دار		۱۹ Cm	نان خامه ای / شیرینی دانمارکی و میوه ای و خشک / کیکها / میوه تازه فصل
۵	بشقاب گرده لبه دار		۱۵ Cm	پنیر / کره / برش لیموترش یا گوجه فرنگی / خیار شور / کالباس / سبزیجات و ...
۶	سوپخوری گرد لبه دار			سوپهای کلاسیک / سنتی



انواع ظروف و کاربرد آنها

۷	سوپخوری دسته دار- کاسه		انواع : سوپ های کرمدار / کنسومه / پتاژ / سوپهای محلی / آشهای سنتی و ایرانی
۸	زیر سوپخوری دسته دار		محافظ سوپخوری دسته دار است (مکمل ردیف ۷)



انواع ظروف و کاربرد آنها

خوراک مرغ و پرندگان / سالادها / بوقلمون پخته درسته / مجموعه اردورها / خوراکیهای گوشت قرمز انواع شیرینی تر و خشک / انواع میوه فصل			دیس بیضی شکل لبه دار	۹
انواع خوراک ماهی / غذاهای گوشتی / شیرینی خشک و تر / میوه فصل			دیس بیضی شکل لبه دار	۱۰
انواع خوراک ماهی / غذاهای گوشتی / انواع ماکارونی / انواع کباب			دیس بیضی شکل لبه دار	۱۱



انواع ظروف و کاربرد آنها

غذاهای گوشتی دریایی کبابی یا سرخ شده (استروژن ، قزل آلا ، سفید ، شیر و ...) غذاهای گوشتی قرمز کبابی (قفقازی ، بختیاری ، شیش کباب ، برگ و ...) غذاهای گوشت سفید کبابی (جوجه کباب و پرندگان)			دیس بیضی شکل لبه دار	۱۲
انواع فوندو / سوفله / املت / گراتین / مرغ بریان ژیکو / خوراک مغز			دیس بیضی شکل لبه دار	۱۳
خوراکهای گرم / سالادهای سرد غیر فصل (الویه ، روس) رولت گوشت کوچک			دیس بیضی شکل لبه دار	۱۴



انواع ظروف و کاربرد آنها

انواع سالادهای فصل (کاهو ، کلم ، سبزیجات ، شیرازی) انواع ماست ، ترشی			کاسه گرد کوچک	۱۵
انواع سالادهای فصل (کاهو ، کلم ، سبزیجات ، شیرازی) انواع ماست ، ترشی			کاسه گرد بزرگ	۱۶



انواع درپوش PLATE COVER

در گذشته رستوران های چلو کبابی به منظور جلوگیری از سرد شدن غذا و راحتی میهمان در ترکیب چلو با سماق و زرده تخم مرغ و ... از درپوش بشقاب استفاده می نموده اند. امروزه از درپوش بشقاب برای انتقال غذا به میز استفاده می نمایند که مزیت های آن عبارتند از:

- ۱- جلوگیری از سرد شدن غذا و نفوذ گرد و خاک
- ۲- حفظ تزیین غذای داخل بشقاب
- ۳- ایجاد جذابیت بصری بیشتر برای میهمانان



درپوش دسته دار

برای انتقال غذا های گرم و که به صورت تکی حمل می شوند.



در پوش بدون دسته

برای انتقال ظروفی که بر روی هم قرار می گیرند و غذاهایی که به صورت سرد سرو می شوند



درپوش شیشه ای

جهت سرو انواع دسر و میوه تازه



قوری ، فنجان ، نعلبکی و کاربرد



انواع قوری و کاربرد آن

۱	قوری چای		به جهت سرو چای و با اندازه های متفاوت جهت سرو یک نفر تا ۶ نفر
۲	قوری دمنوش		به جهت سرو انواع دمنوش و چای گیاهی
۳	قوری موکا Mocha POT		جهت تهیه و سرو قهوه اسپرسو و قهوه فرانسه
۴	قوری قهوه فرانسه		جهت تهیه و سرو قهوه فرانسه



انواع قوری و کاربرد آن

جهت سرو شیر گرم		قوری سرو شیر	۵
جهت ارائه شیر به همراه قهوه		شیر خوری	۶
جهت سرو چای		قوری فلزی	۷



انواع فنجان ، نعلبکی و کاربرد

۱	فنجان چای		جهت سرو انواع چای و از جنس های مختلف مانند (بلور، چینی و...) تهیه میشود
۲	فنجان دمنوش		جهت سرو انواع دمنوش و چای گیاهی استفاده میشود.
۳	فنجان کافه لته		جهت سرو قهوه لته میباشد، دهانه فنجان بعلت هدف پخش شدن عطر قهوه باز تر میباشد
۴	فنجان کاپوچینو		جهت سرو قهوه کاپوچینو، دهانه فنجان نسبت به فنجان لته مقداری بسته تر تا علاوه بر پخش عطر قهوه فوم قهوه را نیز بهتر حفظ کند



انواع فنجان ، نعلبکی و کاربرد

۵	فنجان قهوه اسپرسو		گنجایش این فنجان ۳ اونس بوده و جهت سرو قهوه اسپرسو میباشد
۶	فنجان قهوه ترک		گنجایش این فنجان ۲۱۰ میل بوده و جهت سرو قهوه ترک میباشد

