

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.**



پیش گفتار

« ترولی » که نام‌های دیگر آن چرخ دستی ، گاری کارت ، یا تراک است انواع گوناگونی دارد . در رستوران‌های مختلف بیش از ۲۰ مدل آن مورد استفاده قرار می‌گیرد که هر کدامشان به منظور خاصی طراحی شده و در امر سرویس دهی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



ترولی یا چرخ دستی روم سرویس

این ترولی در واقع میز غذا خوری چرخ دار سیاری است ؛ که برای حمل غذا به اتاق میهمان استفاده می شود. صفحه این ترولی هنگامی که میزبان مشغول حمل آن است ، به شکل مستطیل و زمانی که می خواهد غذا را برای میهمان در اتاق سرو کند دو بال نیم دایره از طرفین میز که به وسیله لولا به میز وصل شده بالا آمده و میز را به شکل دایره یا گرد در می آورد .



ترولی مینی بار

این نوع ترولی که طبقه بندی شده و دارای درپوش یا در کرکره‌ای است، مخصوص حمل اقلام مینی بار نظیر: نوشیدنی، خشکبار، شکلات، بیسکویت و سایر اقلام موجود در مینی بار می‌باشد



ترولی سالاد بار

این ترولی به نسبت بزرگ تر از ترولی های معمولی است و همچنین مجهز به سیستم خنک کننده یا یخچال است ، که صفحه زیرین ظروف سالادها را خنک نگه می دارد و در قسمت بالای این صفحه کانترهای کوچک و متوسط قرار دارد که در داخل هر کدام یکی از اقلام سالاد قرار داده می شود.



ترولی حمل آش یا سوپ

این نوع ترولی‌ها که بیش‌تر برای حمل و سرو آش ، سوپ و یا غذاهای رقیق در بیمارستان‌ها و جشن‌ها و مراسم بزرگ مثل سرو آش در ماه رمضان مورد استفاده قرار می‌گیرد. این ترولی ها معمولاً دارای دو قسمت مجزا می‌باشد که قسمت زیرین ثابت و گود بوده و قسمت دوم که شبیه قابلمه بلند می‌باشد



ترولی حمل چای و نوشیدنی‌های گرم

این نوع ترولی بیش‌تر در کارخانه‌ها و رستوران‌های بسیار بزرگ که چندین استیشن دارد برای جلوگیری از تردد زیاد پرسنل پیش‌بینی می‌گردد که یک سماور برقی در جایگاه خصوص بالای ترولی قرار داده شده و در طبقات زیرین فنجان و چای و قهوه فوری یا چای کیسه ای قرار دارد. سیستم گرم کننده این سماور هیتر برقی یا المنت داخل سماور و در نهایت می‌تواند چراغ‌های الکلی یا گاز باشد.



ترولی حمل کیک

این ترولی مخصوص ارائه (نمایش) و سرو کیک و شیرینی تر و همچنین دسر (ژله، کرم کارامل...) است، که محوطه بالای آن به صورت یک ویتترین شیشه‌ای (شیشه شفاف) بوده که در زیر آن دستگاه خنک کننده جهت سالم نگه داشتن کیک و ارائه سرد آن در حضور مشتری است. در طبقه زیرین این ترولی، بشقاب یا پیش‌دستی مخصوص ارائه کیک و شیرینی پیش‌بینی شده است.



ترولی حمل و ارائه پنیر

این نوع ترولی نیز ، شبیه ترولی کیک و شیرینی بوده با این تفاوت که علاوه بر نمایش انواع پنیر به مشتریان تخته کوچکی به همراه کارد مخصوص جهت برش و ارائه آن در روی ترولی پیش بینی شده است. این ترولی بیشتر در رستوران‌های ایتالیایی ، فرانسوی و آلمانی مورد استفاده قرار می‌گیرد.



ترولی طبخ غذا

این نوع ترولی که در رستوران‌هایی که به سبک گریدون غذا ارائه می‌کنند، مورد استفاده قرار می‌گیرد. در صفحه بالایی این ترولی یک شعله کوچک و یک صفحه چدنی و جایگاهی نیز برای قرار دادن روغن و ابزار پخت و پز (کارد، کفگیر، چنگ، چاقو، ملاقه) و همچنین مواد غذایی که باید طبخ شود پیش بینی شده است



ترولی کمکی

بعضی از غذاهای گوشتی مانند: بره، بوقلمون، اردک و ماهی بزرگ را از آشپزخانه به وسیله ترولی به صورت کامل داخل رستوران آورده و در کنار میز میهمان یا بوفه غذا پس از برش دادن و دورچین کردن سرو می کنند.



ترولی ابزار و ظروف

این ترولی جهت آماده کردن میزها قبل از حضور میهمان مورد استفاده قرار می‌گیرد. برای انتقال ابزار و ظروف به سر میزها در قسمت بالایی این ترولی که به صورت قسمت بندی شده است ابزار و وسایل پذیرایی پولیش شده و مرتب قرار گرفته و در قسمت زیرین لیوان و ظروف و سایر ملزومات پیش بینی شده است و میزبان با استفاده از این ترولی لوازم مورد نیاز برای آماده کردن سرویس پذیرایی را روی میزهای رستوران حمل می‌کنند.



ترولی حمل بشقاب غذا

این ترولی‌ها معمولاً ۳ یا ۴ طبقه است و برای حمل دیس و بشقاب‌های غذا در تالارها و سالن‌های پذیرایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. امروزه ترولی‌هایی ساخته شده که توان جابه‌جایی بیش از ۵۰ پرس غذا را دارد. بعضی از این ترولی‌ها در آشپزخانه جهت آماده کردن دورچین‌های یک شکل به صورت انبوه استفاده می‌کنند.



ترولی جمع آوری و انتقال ظروف

در رستوران ها برای جمع آوری ظروف و ابزار برگشتی از سالن رستوران ترولی هایی پیش بینی شده که دارای قفسه بندی های منظمی است که از به هم خوردگی ، ایجاد سر و صدا و آشفته گی ترولی تا حد امکان جلوگیری می کند



ترولی بشقاب گرم

این ترولی که معمولاً در آشپزخانه قرار دارد جهت قرار دادن بشقاب‌های مورد استفاده در سرو غذای گرم است. در زیر این ترولی یک هیتر برقی قرار دارد که با ایجاد گرما بشقاب‌ها را گرم می‌کند تا هنگام کشیدن غذا گرمای آن را ظروف جذب نکند.



ترولی آبچک

این ترولی در ظرف شور خانه کنار سینک ظرف شویی قرار دارد که پس از شستشوی ظروف یا سینی آن را روی قفسه های سیمی که اصطلاحاً آبچک نام دارد قرار می دهند تا آب آن گرفته شود.



ترولی حمل بار

این ترولی که شبیه گاری دستی است ، برای انتقال بارهایی مثل کیسه‌های برنج یا ظروف بزرگ از انبار به آشپزخانه مورد استفاده قرار می‌گیرد.



ترولی حمل زباله

این ترولی که ظرفیت ۱ تا ۲ سطل بزرگ زباله را دارد جهت انتقال زباله‌های رستوران و آشپزخانه مورد استفاده قرار می‌گیرد.



ترولی حمل کانتر غذا

برای انتقال ظروف (کانتر های متفاوت غذا) به صورت حجیم برای استفاده در مینی بار یا بوفه از ترولی های گرمی که ظرفیت زیادی جهت حمل این کانترها دارد، استفاده می شود.



ترولی حمل میز و صندلی

از این ترولی برای جابه‌جایی تعداد زیاد میز یا صندلی رستوران استفاده می‌شود.



ترولی مخصوص نظافت

این ترولی که در روی آن محل مخصوص زباله ،مواد شوینده ،آب جمع کن ،حوله نظافت و سایر مواد و ملزومات مورد استفاده برای نظافت می باشد قرار دارد. کارکنان خدماتی با استفاده از این ترولی نیازی به جا به جایی و رفت و آمد زیاد جهت شستشویی ابزار و لوازم نظافتی خود ندارند.

