АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

Порцелан

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

- Порцелан је врста керамике беле боје и велике чврстине.Пече се у керамичким пећима на температурама од 1200 до 1400 степени.
- Име порцелан потиче од речи Porcellana, коју је Марко Поло користио да опише керамику коју је видео у Кини. Европа је за тај префињени материјал чула тек у 13. веку захваљујући Марку Полу, а фигурице од порцелана биле су посебно популарне у 18. веку у време Рококоа.

- Од порцелана се израђују разни украсни предмети али и кухињско посуђе. Врло је познат кинески порцелан, који се израђује од глатке пасте на бази глине каолин и фелдспата. На тај начин структура додатно отврдне, јер се попуне све микроскопске рупе. Врхунски порцелан је веома скуп, нарочито ако је реч о уметничким, колекционарским комадима које себи могу да приуште само ретки срећници.

- Порцелан је најфинија врста керамике, има густу структуру и површину глатку на додир. Због тога је посуђе од порцелана отпорније и дуговечније од керамичког, с обзиром на то да слабије упија течност него керамика.Први порцелан је произведен у Кини у 16.в.пне. Најпознатији произвођачи порцелана су у Аустрији, Немачкој, Француској, Италији и Мађарској, најпознатији брендови су Herend, Lenox, Royal Albert...

- Данас је порцелан синоним за квалитет, а поред употребе у домаћинству има различите намене у многим гранама индустрије. Разлику између порцелана у обичне керамике је лако уочити. Ако нам, рецимо, падне шоља од кафе на под, вероватноћа да ће се сломити ће бити увелико мања уколико је шоља од порцелана за разлику од оне која је од керамике.

- Постоје разне врсте порцелана:

1)Тврди порцелан

2)Меки порцелан

3)Коштани порцелан

- Инвентар од порцелана који се данас користи у целокупном ресторатерству је бројан.
- Постоје разне врсте тањира из којих се директно конзумира храна као што су тањири за супе, чорбе и друга чорбаста јела, они су пречника 23 центиметара.

Тањир за супе, чорбе и чорбаста јела

Дубоки тањири су намењени за супу, чорбу и сва чорбаста јела. Пречник дубоких тањира износи 23цм. Када се сервира у дубоком тањиру, потребно је увек испод дубоког ставити плитак тањир.

Шоља за бистру супу (консоме)

Шоље за бистру супу (консоме) направљене су од танког порцелана, широке су и имају по две дршке. Од истог порцулана израђен је и подметач.

- Плитки тањир на које се сервира јело пречника је 23цм.
- Тањир за десерт је 18цм у пречнику. Ова врста тањира се користи за воће, сиреве, итд.

Плитки тањир

Плитки тањир је пречника 23цм. У плитким тањирима се сервирају печења и сва јела која нису чорбаста. Они се користе за чврсту храну, и у мањим димензијама користе се за десерте. Плитки тањири су исте димензије као и дубоки само је разлика што су равни.

Десертни тањир

Десертни тањири су пречника 18цм. Ова врста тањира се користи за воће, сиреве, колаче, итд. Израђују се у четири различите величине, 19цм, 17цм, 15цм и 13 цм.

- Тањирићи пречника 12цм користе се за хлеб и пециво.

- За проширени кувер, се ставља тањирић пречника 12цм,користи се за хлеб и пециво.

- Тањир округлог облика пречника је 30цм и више.
- Ова врста се примењује код америчког начина пружања ресторатерских услуга и то највише у ресторану прве категорије.

- Велики порцелански тањир који се користи као подложни тањир уместо, рецимо сребрног, који се поставља и чини једну целину кувера.
- На подложни тањир се ставља салвета, около прибор за јело и одговарајуће чаше а лево тањирић са ножем за мазање бутера. Све ово чини један кувер који се користи у току пружања услуге гостима.

- Овој групи инвентара припадају:

-разне врсте шоља са својим оригиналним подметачима (шоље за консоме, кафу, чај, какао, белу кафу, капућино, мока кафу...).

Шоље за црну и белу кафу

Шоље за белу кафу израђене су од дебелог порцелана са подметачима истог порцелна. Запремина им је око 2,5dl.

Шоље за црну кафу су истог облика као за белу кафу само што су мање.

- Велики број чинија које се користе у ресторатерству је произведен од порцелана (чиније за салату-1,2,3,4,5,6 особа, чинијице за неке врсте посластичарских производа, итд.).
- Овали од порцелана за једну 1,2,4,6 особа.

Чинија за салату

Чиније за салату су округле плитке чиније различитих величила, или су то четвртасте дуноке чиније.

Посуде од порцелана

1. Кантице за млеко
2. Посуде за црну кафу
3. Посуе за чај величине су око 5dl
4. Чиније за супе
5. Овали за печења
6. Овали за рибу
7. Сосијере
8. Чиније за салату

Посуда за млеко

Посуда за млеко је запремине око 2dl, имају једну дршку и без поклопца су.

Посуда за чај

Посуде за чај су величине око 5dl, а при дну су најшире. Имају порцеланске поклопце. Служе за сервирање чаја. Уз посуду са чајем, служи се и посуда са кључаном водом.

Овал за рибу

Овали за рибу су дугуљасти и ужи од овала за печење. Величина ових овала као и овала за печење зависи од величине порције.

Овал за печење

Овали за печење и слична јела су дугуљасте плитке чиније различите величине. Постоје овали за једну порцију, две и четири порције, шест, осам и десет порција.

- Предност металног или сребрног инвентара, уопште је корисније, јер има знатно дужи век трајања и лакши је за руковање.
- Од порцелана има много разних врста: сосијере, бокали, чорбалуци за већи број особа, тембали, итд.

Сосијере

Сосијере су специјалне посуде за сервирање сосева.

Бокал

Бокал је мера за течност. Садржина му је различита у разним крајевима. Величина бокала је од 1,4 и 2,7 литара.

Хвала на пажњи!