

ПОМОЋНИ ИНВЕНТАР

- ▣ Овој групи припада инвентар којим се обављају помоћни послови током пружања ресторатерских услуга гостима.

Посуда за брзо хлађење вина

(кибла).. неопходан је
помоћни инвентар
нарочито за
расхлађивање белог вина.

Брзо хлађење вина се
назива *фрапирање* што
значи брзо охладити.



Послужавници

Могу бити различитих облика и димензија сулже за ношење пића.

Послужавници се и приликом склањања употребљених врста одрђеног инвентара.



Грејач за пиво

- ▣ Грејач за пиво је конструисан да се налази у свом стаку. Када се користи по захтеву госта, грејач се извади из свог стакла и у њега сипа врела вода. После сипања воде грејач се затвори, стави у сталак и однесе до госта.

Грејалице (решои)

Могу бити на струју, свећу и шпиритус.
Грејалице на свећу су веома атрактивне али немају довољну топлотну моћ. Док су грејалице на струју доста ефикасније. Грејалице на шпиритус имају практичну примену у припремању јела пред гостом тзв. фламбирање.



Колица

- ▣ Колица имају значајну примену у ресторатерству, а нарочито у ресторатерству, кафетеријама и неким врстама барова. Колица су такође од велике помоћи при пружању услуга у ресторанима пансионског типа. Колица се користе и у пружању услуга на разним врстама свечаности.

Колица за хладна предјела.

Конструисана су тако да се у доњем делу ставља лед за одржавање расхлађености јела. На колицима се посебно налази одређени инвентар који је потребан за служење хладних предјела.



Колица за фламбирање

Колица за фламбирање су такве конструкције, која омогућује, односно замењује шпорет у сали. У њих су уграђене плинске боце, као и грејна тела на којима се врши фламбирање. Користе се за време оброка, најчешће у вешери јер се постиже други ефекат, а то је тренутак кад се преко фламбираног јела сипа нека врста алкохола и упали.



Колица за собни сервис

Посебне су конструкције и дизајна. Колица за пружање услуга по хотелским собама служе истовремено као столови закојима ће гости сести и обедовати.

