Wyposażenie kuchni – naczynia i inne przyrządy kuchenne

I Naczynia do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia

1. Garnki i pokrywki
2. Rondle
3. Patelnie
4. Brytfanny
5. Blachy do pieczenia

Garnki i pokrywki

Garnek – naczynie kuchenne służące do gotowania i duszenia potraw

Ryc. 24.3. Garnki specjalistyczne do gotowania: *a)* ziemniaków, *b)* mleka, *c)* sosów i potraw mlecznych, *d)* ryb, *e)* ryżu, *f)* makaronu spaghetti, *g)* makaronu, pierogów i kopytek, *h)* małż (muli)

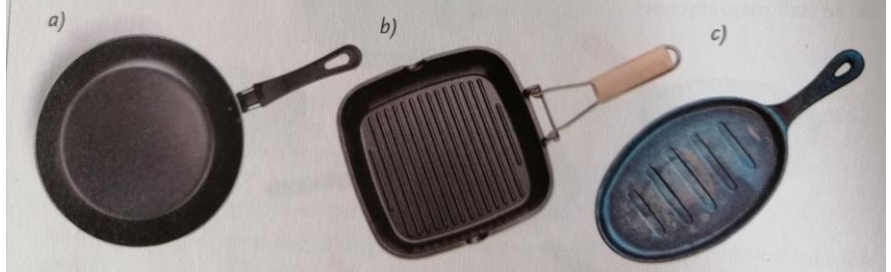
Rondel

Rondel - jest to garnek z rączką z jednej strony.

Patelnie

Patelnia – to naczynie kuchenne służące do przygotowywania potraw smażonych i duszonych, ma rączkę z jednej strony

Ryc. 20.21. Patelnie specjalistyczne: *a)* grillowa; *b)* do naleśników; *c)* do jaj sadzonych

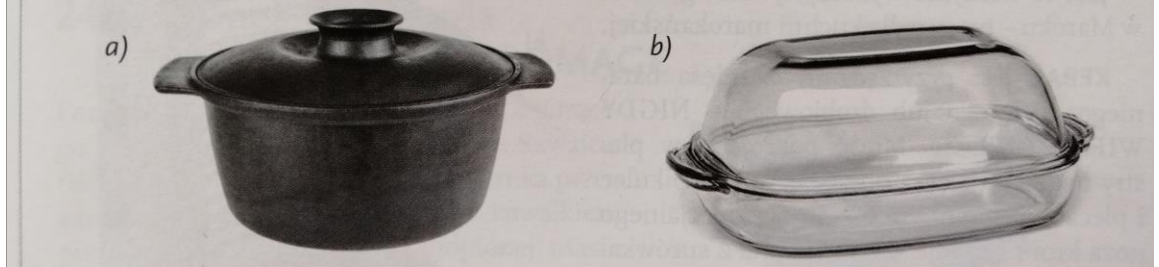


Ryc. 20.22. Patelnia: *a)* okrągła, *b)* patelnia kwadratowa, *c)* patelnia owalna

Brytfanny

Brytfanna to naczynie z pokrywą, w którym można smażyć, gotować i dusić różne potrawy.

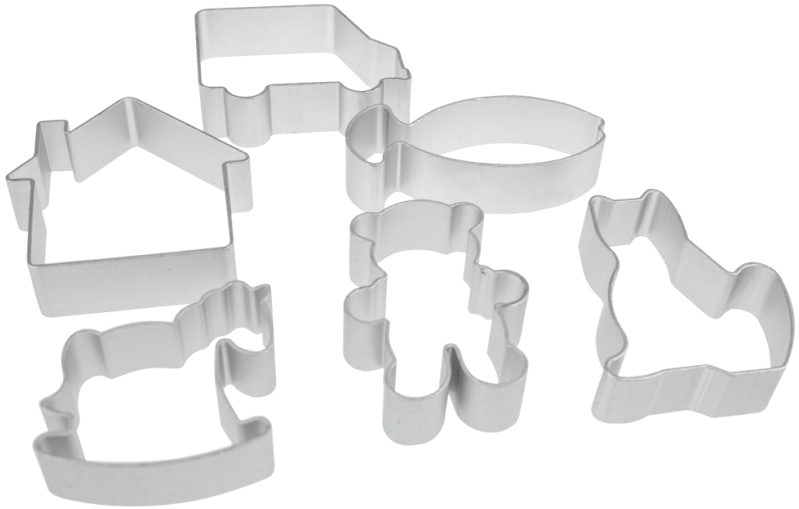
Ryc. 24.10. Brytfanny: *a)* okrągła, *b)* owalna, *c)* kwadratowa



Ryc. 24.11. Brytfanny: *a)* żeliwna, *b)* ze szkła hartowanego

Blachy i formy do pieczenia – służą do pieczenia ciast i ciasteczek

Blachy i formy do pieczenia mogą być różne np. forma do babki, keksówka, do tortu, do muffinek (babeczek). Blachy i formy mogą mieć różne kształty i rozmiary. Są też wykrawacze do ciastek i pierników np. świąteczne wzory.



II Akcesoria kuchenne

1. Pojemniki do przechowywania produktów i żywności
2. 2. Chochle i cedzaki
3. Noże
4. Deski do krojenia
5. Przypory do smażenia
6. Przybory do serwowania
7. Dodatkowe akcesoria kuchenne

Pojemniki do przechowywania żywności

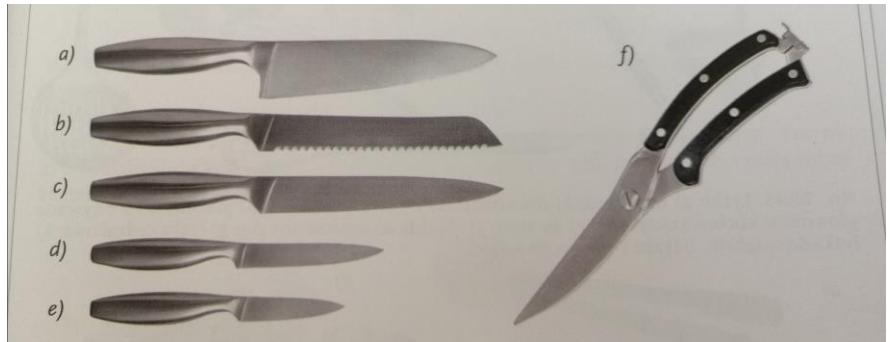
Ryc. 25.1. Naczynia do przechowywania żywności: *a)* metalowe, *b)* plastikowe (z tworzyw sztuczny
c) szklane

Cedzaki

c. 20.41. Różne kształty miski cedzaka

Ryc. 25.3. Cedzaki: *a)* z dwoma uchwytami z podstawą, *b)* bez uchwytów z podstawą, *c)* z rączką i zaczepem bez podstawy, *d)* w kształcie łyżki z zagięciem, *e)* w kształcie łyżki siatkowej

Noże



Ryc. 20.44. Noże: *a)* nóż uniwersalny, *b)* do chleba, *c)* do mięsa, *d)* do steków, *e)* do warzyw, *f)* nożyce do drobiu

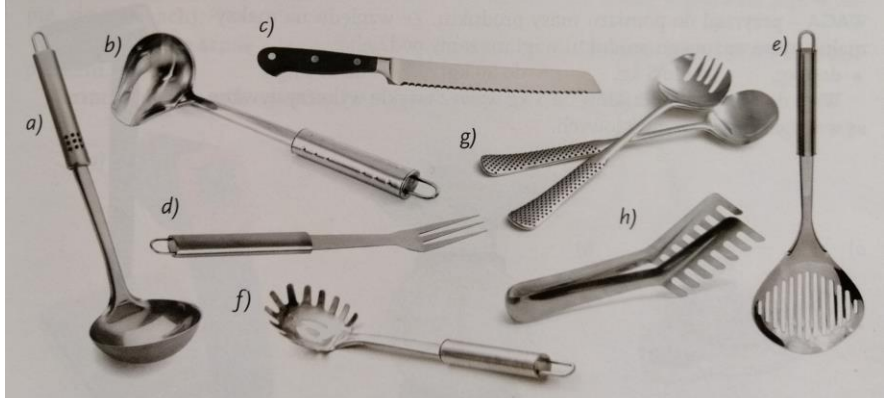
Deski do krojenia służą do krojenia produktów. Mogą być drewniane, plastikowe i szklane.

Przybory do smażenia

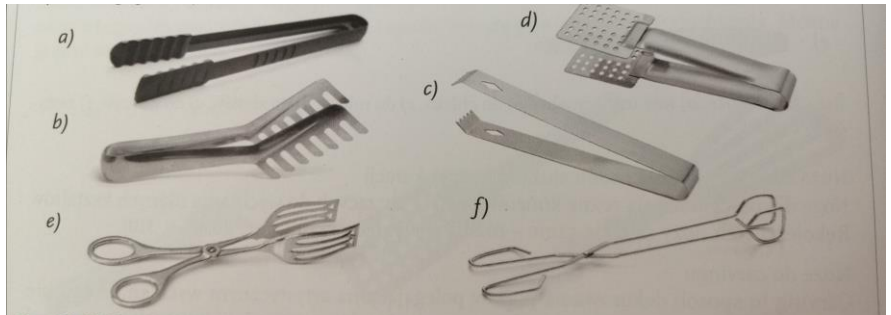
Ryc. 20.42. Łopatki: *a)* kątowa metalowa; *b)* z tworzywa sztucznego

Przybory de serwowania

Ryc. 25.7. Taca na mięso oraz pojemniki: do soli, do wkałaczek, do maggi, do octu



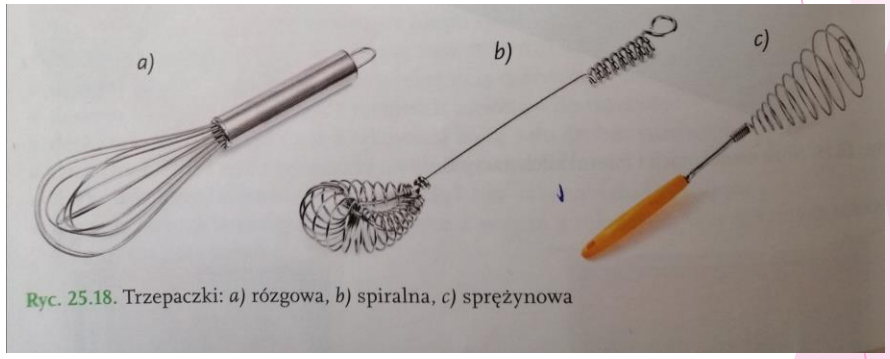
Ryc. 25.8. Przybory do serwowania: *a)* chochla do serwowania zup, *b)* chochla do serwowania sosów, *c)* nóż do ciast z ząbkowanym ostrzem, *d)* widelec do mięs, *e)* łyżka cedzakowa, *f)* łyżka do spaghetti, *g)* łyżka i widelec do sałatek, *h)* szczypce



Ryc. 20.47. Szczypce: *a)* do potraw grillowanych; *b)* do makaronu; *c)* do cukru; *d)* do sałatek; *e)* do ciast; *f)* uniwersalne

Dodatkowe akcesoria kuchenne: łyżki i trzepaczki

Ryc. 20.46. Łyżki: *a)* metalowa; *b)* drewniana; *c)* z rączką ozdobną; *d)* porcelanowa używana głównie w kuchni azjatyckiej; *e)* do sosu; *f)* chochla do serwowania zup; *g)* łyżka cedzakowa; *h)* łyżka do spaghetti; *i)* łyżka i widelec do sałatek



Ryc. 25.18. Trzepaczki: *a)* rózgowa, *b)* spiralna, *c)* sprężynowa

Dodatkowe akcesoria kuchenne – akcesoria do pizzy, wyciskarka do czosnku i inne narzędzia

Ryc. 25.20. Różne narzędzia w kuchni: *a)* wirówka do sałaty, *b)* ubijaki do ziemniaków, *c)* mieszadła do kotła, *d)* krajacze do jaj (w cząstki i plasterki), *e)* otwieracz do konserw, *f)* porcjoner do ryżu i ziemniaków

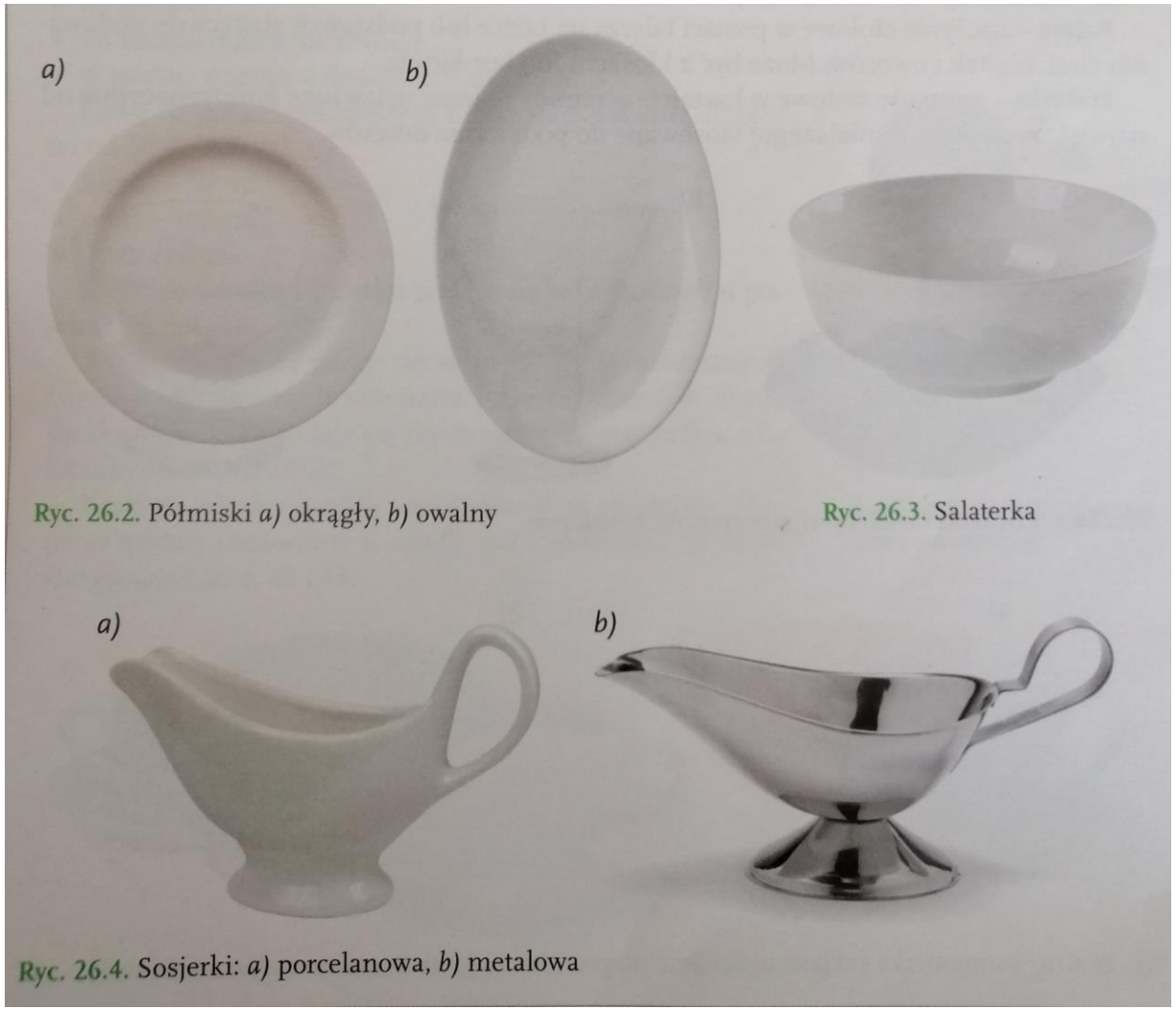
III Naczynia do podawania potraw i napojów

1. Naczynia do podawania zup
2. Naczynia do podawania dań głównych
3. Naczynia do podawania deserów
4. Naczynia do podawania napojów

Naczynia do podawania zup : Waza oraz inne naczynia

Ryc. 26.1. Naczynia do podawania zup: *a)* talerz głęboki, *b)* bulionówka, *c)* filiżanka, *d)* filiżanka do zup kremów, *e)* filiżanki do zup specjalnych, *f)* nelsonka, *g)* kokilka

Naczynia do podawania dań głównych

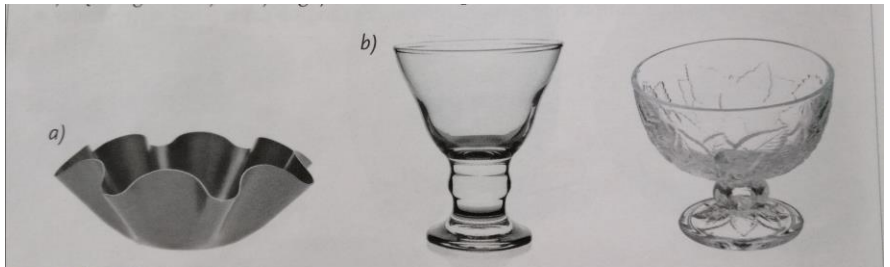


Ryc. 26.2. Półmiski *a)* okrągły, *b)* owalny

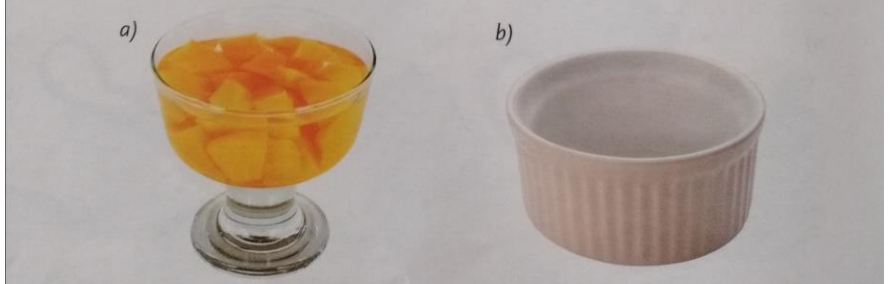
Ryc. 26.3. Salaterka

Ryc. 26.4. Sosjerki: *a)* porcelanowa, *b)* metalowa

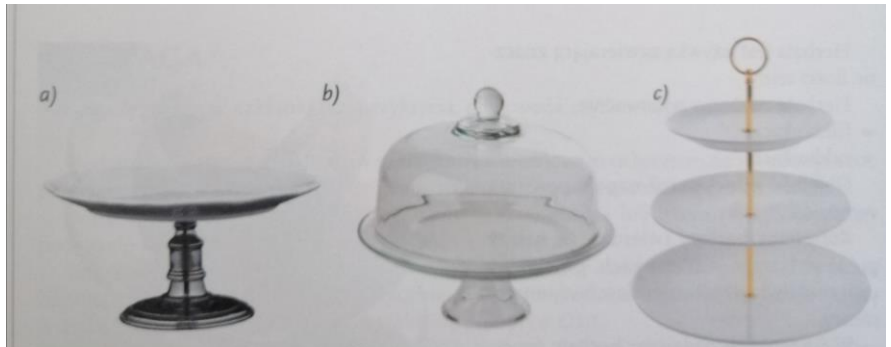
Naczynia do podawania deserów



Ryc. 26.5. Pucharki i kielichy *a)* platerowane, *b)* szklane

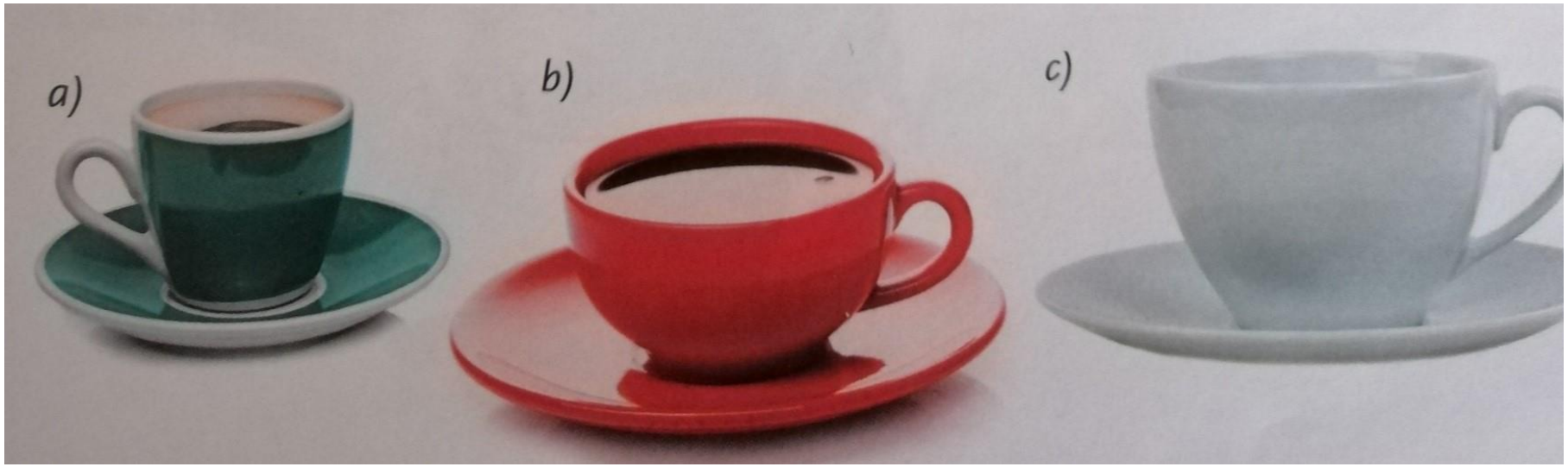


c. 26.6. *a)* kompotierka szklana ustawiona na podstawce, *b)* naczynie żaroodporne na suflet

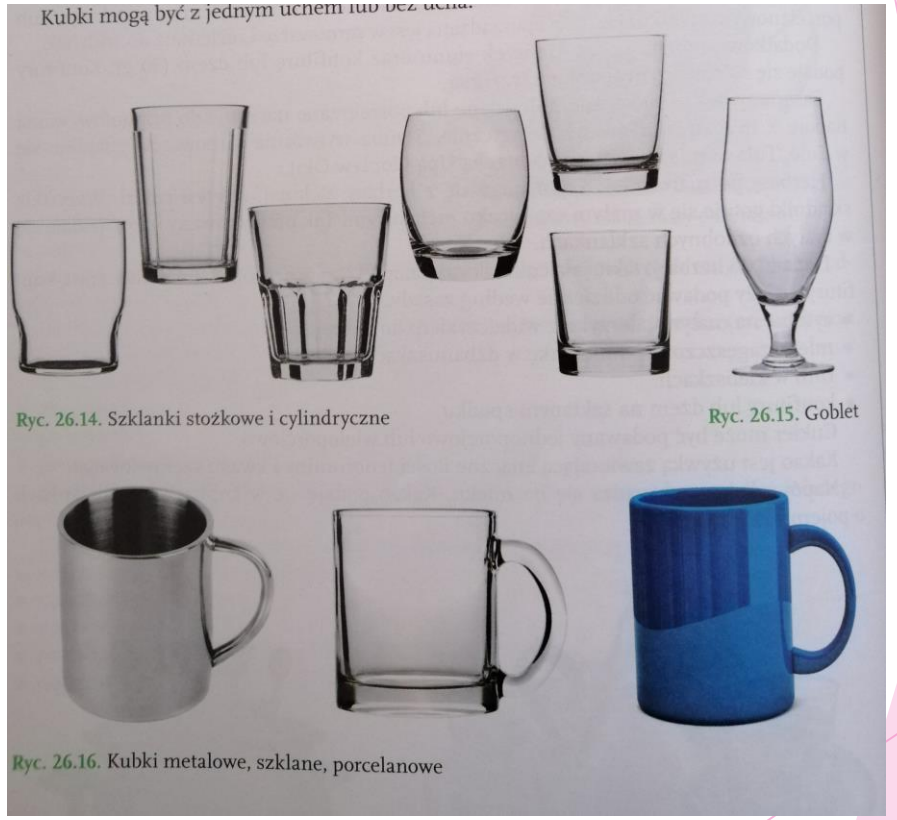


Ryc. 26.7. Patery: *a)* bez klosza, *b)* z kloszem, *c)* etażerka

Naczynia do podawania napojów



Naczynia do podawania napojów



IV Akcesoria cukiernicze wykorzystywane również w kuchni

Przygotowała:

Kamila Cierach