

कमला पाठक

टेबल सेटिंग्स के तरीके



टेबल सेटिंग्स के तरीके

टेबल सेटिंग्स के तरीके

कमला पाठक

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-7039-0

प्रथम संस्करण : 2022

भाषा प्रकाशन

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

अनुक्रम

1. टेबल सेटिंग	1
2. विभिन्न भोजन के लिए टेबल सेटिंग	19
3. सर्विस और डाइनिंग	87
4. सर्विस में उपयोग किये जाने वाले बर्तन	137

टेबल सेटिंग

टेबल सेटिंग एक उपयुक्त तरीका है जिसमें एक टेबल व्यवस्थित की जानी चाहिए और इसमें बर्तन, नैपकिन और पुष्प व्यवस्था जैसे टेबलवेयर शामिल थे। एक टेबल स्थापित करने की प्रथा विभिन्न संस्कृतियों में भिन्न होता है। अधिकतर सेटिंग या तो अवसर के अनुसार अनौपचारिक या औपचारिक हो सकती है। यह अध्याय पाठकों को टेबल सेटिंग के विभिन्न पहलुओं के बारे में बताता है।

टेबल सेटिंग

टेबल सेटिंग (एक टेबल बिछाना) या जगह की सेटिंग टेबलवेयर के साथ एक टेबल सेट करने के तरीके को संदर्भित करती है - जैसे कि खाने के बर्तन और सर्व करने और खाने के लिए। एकल डिनर की व्यवस्था को सेटिंग कहा जाता है। टेबलवेयर की सटीक व्यवस्था तय करने के अभ्यास में संस्कृतियों और ऐतिहासिक अवधियों में विविधता है।



एक टेबल सेटिंग में कई तत्व हो सकते हैं, विशेष रूप से औपचारिक अवसरों पर; लंबा बर्तन एक लॉबस्टर पिक है।

जगह की सेटिंग

अनौपचारिक सेटिंग्स में आमतौर पर कम बर्तन और व्यंजन होते हैं, लेकिन अधिक औपचारिक सेटिंग्स के आधार पर लेआउट का उपयोग करें। बर्तन क्रम में व्यवस्थित किए जाते हैं, जिस तरीके से भोजनकर्ता उनका उपयोग करेगा। पश्चिम में, कांटे, प्लेट, बटर नाइफ और नैपकिन को आम तौर पर डिनर प्लेट के बाईं ओर रखे जाते हैं, और चाकू, चम्मच, स्टेमवेयर और टम्बलर, कप, और साँसर दाईं ओर रखे जाते हैं। (इसके विपरीत, आर्मेनिया में औपचारिक सेटिंग्स डिनर प्लेट के दाईं ओर कांटा रखती हैं और तुर्की में अनौपचारिक सेटिंग्स कांटे के साथ रात के खाने की प्लेट के दाईं ओर कांटा रखती हैं यदि साथ चाकू न हो तो) साँसबेट्स और सर्विंग व्यंजन, जब उपयोग किया जाता है, या तो मेज पर रखा जाता है या, अधिक औपचारिक रूप से, एक साइड टेबल पर रखा जा सकता है।

अनौपचारिक



कैलिफोर्निया के एक पहाड़ी केबिन में पेनकेक्स के साथ अनौपचारिक सेटिंग

अनौपचारिक सेटिंग में, कम बर्तनों का उपयोग किया जाता है और मेज पर सर्विंग व्यंजन रखे जाते हैं। कभी-कभी कप और तश्तरी को चम्मच के दाईं ओर रखा जाता है, मेज के किनारे से लगभग 30 सेंटीमीटर (12 इंच) पर। अक्सर, कम औपचारिक सेटिंग्स में, नैपकिन वाइन ग्लास में होना चाहिए। हालांकि, यूनाइटेड किंगडम, स्पेन, मैक्सिको या इटली में नैपकिन रिंग्स जैसी वस्तुएं बहुत दुर्लभ हैं।

औपचारिक



एक व्यक्ति के लिए औपचारिक टेबल सेटिंग

बर्तन को टेबल के किनारे से लगभग 20 सेंटीमीटर (7.9 इंच) अंदर की ओर रखा जाता है, सभी को एक ही अदृश्य आधार रेखा पर या एक ही अदृश्य मध्य रेखा पर रखा जाता है। सबसे बाहरी स्थिति में बर्तन का उपयोग पहले किया जाना चाहिए (उदाहरण के लिए, एक सूप चम्मच या सलाद कांटा, बाद में डिनर कांटा और डिनर चाकू)। चाकू के ब्लेड प्लेट की ओर मुड़ जाते हैं। गिलास एक इंच (2.5 सेमी) या चाकू के ऊपर रखा जाता है, उपयोग के क्रम में भी: वाइट वाइन, रेड वाइन, डेजर्ट वाइन और पानी का गिलास।

औपचारिक डिनर

सबसे औपचारिक डिनर रसोई से परोसा जाता है। जब भोजन परोसा जाता है, इसके अलावा केंद्रीय प्लेट (सपर में एक सर्विस प्लेट या डिनर प्लेट; लंच पर, एक सर्विस प्लेट या लंच प्लेट) प्रत्येक स्थान पर एक ब्रेड रोल (आमतौर पर ब्रेड प्लेट पर, कभी-कभी नैपकिन में), नैपकिन और फ्लैटवेयर (चाकू और चम्मच केंद्रीय प्लेट के दाईं ओर, और बाईं ओर कांटे) होते हैं।

काँफी को बटलर सेवा शैली में डिमाटेस में परोसा जाता है, और एक चम्मच तश्तरी पर रखा जाता है जिसका हैंडल दाईं ओर होता है। औपचारिक डिनर के लिए व्यंजन और बर्तन मेज पर नहीं रखे जाते हैं। पश्चिम में इन सामान्य नियमों का एकमात्र अपवाद स्पेनिश शाही अदालत में फ्रॉलो किया जाने वाला प्रोटोकॉल है, जिसे ऑस्ट्रियाई अदालत ने भी अपनाया था, जिसमें प्रत्येक डिनर के लिए केंद्रीय कटलरी को केंद्रीय प्लेट के दाईं ओर रखा गया था।

कम औपचारिक डिनर में, रसोई से नहीं परोसा जाता है, डेजर्ट कांटा और चम्मच को प्लेट के ऊपर सेट किया जा सकता है, कांटा दाईं ओर, चम्मच बाईं ओर इशारा करते हुए।



कैजुअल टेबल कैसे सेट करें

यद्यपि एक कैजुअल टेबल सेट करने की विधि है, फिर भी कैजुअल टेबल सेटिंग्स रचनात्मकता के लिए बहुत जगह छोड़ती हैं और आपकी आवश्यकताओं के आधार पर बहुत भिन्न हो सकती हैं।

कदम



1. उन वस्तुओं को इकट्ठा करें जिनकी आपको अपनी कैजुअल टेबल सेट करने के लिए आवश्यकता होगी। इसका मतलब है प्रति व्यक्ति एक कांटा, एक चाकू, एक चम्मच, एक नैपकिन, एक जगह चटाई और एक पानी का गिलास। यदि आप किसी ऐसी चीज सर्व कर रहे हैं जिसके लिए अलग-अलग चांदी के बर्तन (सूप या अनाज के लिए एक सूप चम्मच, या सख्त मांस के लिए एक स्टेक चाकू) की आवश्यकता होती है, तो उन बर्तनों को भी इकट्ठा करें।



2. टेबल पर प्रत्येक स्थान को एक चटाई के साथ सेट करें। वैकल्पिक रूप से, आप टेबल को एक मेज़पोश के साथ कवर कर सकते हैं या एक न्यूनतम लुक के लिए टेबल को ऐसे ही छोड़ सकते हैं। जब से आप एक कैजुअल रात के लिए टेबल सेट कर रहे हैं, तो चटाई या चमकीले रंगों या बोल्ड पैटर्न के साथ एक मेज़पोश का उपयोग करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें। अपनी जगह की सेटिंग के साथ मज़े करें।



3. टेबल पर नैपकिन जोड़ें। यदि आप पेपर नैपकिन का उपयोग कर रहे हैं, तो आप उन्हें टेबल के केंद्र में एक होल्डर या स्टैक में छोड़ सकते हैं। वैकल्पिक रूप से, यदि आप कागज या कपड़े के नैपकिन का उपयोग कर रहे हैं, तो आप प्रत्येक स्थान पर एक नैपकिन रख सकते हैं। एक कैजुअल टेबल पर, नैपकिन एक सेटिंग के दोनों ओर या सेटिंग के केंद्र में जा सकता है। यदि आप प्रत्येक सेटिंग के केंद्र में नैपकिन को रखने का निर्णय लेते हैं, तो प्लेटों को टेबल पर ले जाने पर उन्हें स्थानांतरित करने की आवश्यकता होगी। फिर, रंग और पैटर्न के साथ प्रयोग करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें!



4. बर्तन सेट करें। यह एक कैजुअल टेबल सेटिंग है, इसलिए अपने बर्तनों के प्लेसमेंट के बारे में बहुत अधिक चिंता न करें। सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि आप प्रत्येक स्थान की सेटिंग के अनुरूप हैं।

एक मानक कैजुअल सेटिंग निम्नलिखित है: चाकू और चम्मच को सेटिंग के दाईं ओर चाकू से अंदर की तरफ और चम्मच को बाहर की तरफ सेट करें। चाकू ब्लेड को सेटिंग के केंद्र की ओर फेस करना चाहिए, जहां प्लेट होगी। जगह सेटिंग के बाईं ओर कांटा सेट करें। यदि आप सलाद कांटे का उपयोग कर रहे हैं, तो यह बाईं ओर बाहर की ओर जाता है। एक सूप चम्मच को दाईं ओर नियमित चम्मच से बदला जा सकता है, और दाएं पर नियमित चाकू के साथ एक स्टेक चाकू का आदान-प्रदान किया जा सकता है।



5. टेबल पर गिलास जोड़ें। पानी के गिलास सेटिंग के ऊपर दाईं ओर जाते हैं। कोई भी अन्य गिलास (वाइन, कॉकटेल आदि के लिए) आम तौर पर चम्मच के ऊपर, पानी के गिलास के दाईं ओर जाता है।



6. अब आपकी मूल सेटिंग पूरी हो गई है! सजावट के लिए एक केंद्रविंदु जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें या नाम कार्ड या अन्य सजावटी स्पर्श जोड़कर अपनी सेटिंग के साथ मज़े करें। यदि आप टेबल पर भोजन परोस रहे हैं, तो प्रत्येक सेटिंग के बीच में एक डिनर प्लेट जोड़ें।

मेहमानों को प्रभावित करने के लिए टेबल कैसे सेट करें

क्या आप कभी एक फैंसी रेस्तरां में गए हैं और देखा है कि वे टेबल को कैसे सेट करते हैं? क्या यह आश्चर्यजनक नहीं है? आप चिंतित हैं क्योंकि आज रात आप एक फैंसी डिनर पार्टी कर रहे हैं, लेकिन पता नहीं है कि टेबल कैसे सेट करें! अपनी टेबल को कला के टुकड़े की तरह बनाने के लिए, पढ़ें।



1. "चीजें जिनकी आपको आवश्यकता होगी" सेक्शन पर चीजें खरीदें।



2. टेबल पर चार्ज रखें, (यदि उनका उपयोग कर रहे हैं) फिर प्लेट्स को प्रत्येक के ऊपर रखें।



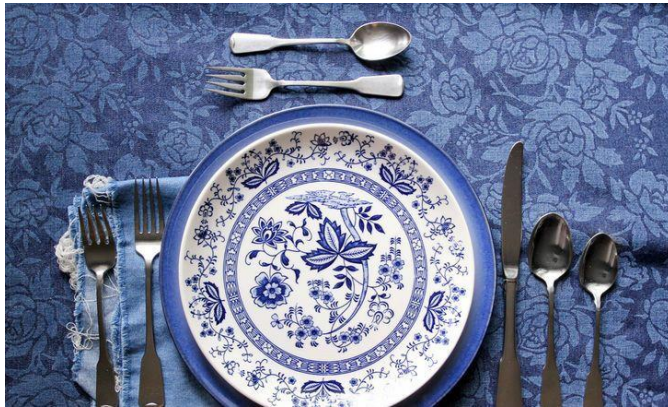
3. अपना केंद्रबिंदु रखें, यदि आपके पास एक है।



4. वांछित के रूप में प्रत्येक नैपकिन को मोड़ें (और रिंग के माध्यम से लूप करें, यदि एक का उपयोग कर रहे हैं)। नैपकिन को कांटे के नीचे या प्रत्येक प्लेट के बीच में रखें। नैपकिन को मोड़ने के कई तरीके हैं।



5. प्लेट के बाईं ओर कांटे रखें। सलाद कांटा प्लेट के करीब, मेन कोर्स कांटा दूर बाईं ओर होना चाहिए। (सलाद कांटा छोटा होता है)। प्लेट के ऊपर डेजर्ट कांटा और कांटे के ऊपर डेजर्ट चम्मच रखें। (कांटे का नुकीला हिस्सा दाईं ओर इंगित किया जाएगा, चम्मच मुंह बाईं ओर इंगित किया जाएगा।)



6. चाकू और चम्मच दाहिनी ओर रखें। चाकू प्लेट के करीब होना चाहिए, दूर दाईं ओर चम्मच के साथ। सुनिश्चित करें कि चाकू का तेज हिस्सा प्लेट के अंदर की ओर इशारा कर रहा है। यह क्रम में जाएगा: स्टेक (बड़ा) चाकू, छोटा चाकू, बड़ा चम्मच, छोटा चम्मच।



7. प्लेट के बाईं ओर (कांटे के ऊपर), आप ब्रेड प्लेट को बटर नाइफ के ऊपर, किनारे से किनारे रखें।



8. शीर्ष दाईं ओर, गिलास और कटोरे सेट करें।



9. पीछे हटें। आपका काम पूरा हो गया है। आपने टेबल्स का मोना लिसा बनाया है!

टेबल नैपकिन को कैसे मोड़ें

मुड़े हुए सजावटी नैपकिन एक कैजुअल डिनर को तैयार कर सकते हैं और औपचारिक डिनर में टेबल सेटिंग्स को और अधिक अद्वितीय बना सकते हैं। आप इन परतों को बनाने के लिए किसी भी आकार के नैपकिन का उपयोग कर सकते हैं, जब तक कि वे आकार में चौकोर न हों। आप विभिन्न अवसरों के लिए अलग-अलग रंगों के नैपकिन का उपयोग करके भी इनको अनुकूलित कर सकते हैं। अपने अगले उत्सव के खाने के लिए फैन, चांदी के बर्तन, पिरामिड या रोज फोल्ड बनाने के लिए इन तकनीकों का उपयोग करें।

तरीका 1: स्थायी फैन फोल्ड बनाना

1. अपनी सामग्री एकत्र करें। एक फैन फोल्ड बनाने के लिए, आपको एक दबाया हुआ चौकोर नैपकिन, काम करने के लिए एक सपाट सतह और एक गिलास या प्लेट की आवश्यकता होगी। आप या तो तैयार फैन को डिनर प्लेट पर, या खाली गिलास में रख सकते हैं।

- आप या तो कपड़े का या पेपर नैपकिन का उपयोग कर सकते हैं, हालांकि कपड़ा अधिक सुरुचिपूर्ण और परिष्कृत दिखाई देगा। क्लॉथ नैपकिन भी पुनः उपयोग योग्य हैं, ताकि आप उन्हें अन्य विशेष अवसरों के लिए उपयोग करना जारी रख सकें।



2. डिनर टेबल पर एक दबा हुआ चौकोर नैपकिन सेट करें। नैपकिन जितना बड़ा होगा, आपका फैन उतना ही बड़ा होगा। नैपकिन को हाथ से स्मूथ करें ताकि कोई सिलवटें न हों।



3. आधे क्षेत्र में नैपकिन को मोड़ें। नैपकिन अब एक आयत होना चाहिए।
 - ओपन हाफ को ओरियंट करें जहां दो किनारे आपकी ओर मिलते हैं।



4. नैपकिन को साइड से 2 इंच मोड़ें। एक छोर से शुरू होकर, लगभग दो इंच कपड़े लें और इसे केंद्र की ओर मोड़ें। आप नैपकिन को एक अकॉर्डियन की तरह मोड़ना जारी रखेंगे, दो इंच कपड़ा लेंगे और इसे नैपकिन के केंद्र की ओर मोड़ेंगे।

- फोल्ड करना बंद कर दें जब आपके पास लगभग चार इंच का खुला हुआ नैपकिन बचे।



5. दोनों तरफ फैन को पकड़ें। अब, नैपकिन को फैन के दोनों निचले किनारों को एक साथ क्षैतिज रूप से आधा मोड़ें। आपके फैन को अब फैन के अंदर के फोल्ड पर लटकाए गए चार इंच के एक्स्ट्रा फोल्ड नैपकिन के साथ आधा मोड़ना चाहिए।

- यदि सामने वाला नैपकिन फैन के बाहर की तरफ है, तो फैन को खोलकर उल्टे तरीके से पलट दें।



6. नैपकिन के सामने के कोनों को पकड़ें। अनफोल्ड किए गए कोनों को लें जो कि अनफोल्डेड नैपकिन सेक्शन के चार इंच के हिस्से हैं। ऊपर के कोनों को टक कर नैपकिन सेक्शन को खोल दें जहां फैन के दो हिस्से मिलते हैं। यह अनफोल्डेड सेक्शन के साथ एक त्रिकोणीय कोना बनाएगा।

- एक मजबूत आधार बनाने के लिए इसे सुरक्षित रूप से टक करना सुनिश्चित करें।



7. प्लेट पर फैन का आधार निर्धारित करें। नैपकिन फैन को एक अर्ध-चक्र में बदल दें। नैपकिन के अनफोल्डेड कोनों को मोड़ने से जो आधार आपने बनाया है, वह आपके नैपकिन के फैन को खड़ा रखने के लिए आधार के रूप में कार्य करेगा।

- ज्ञात हो कि यह फैन नाजुक है। यदि आप डिनर की थाली को स्थानांतरित करने का प्रयास करते हैं, तो वह गिर सकता है और फैल सकता है।
- फैन को संशोधित करें, यदि वांछित हो। आप एक फैन को बनाने के लिए खड़ी फोल्ड की उसी मूल तकनीक का उपयोग कर सकते हैं जिसे कांच के अंदर रखा जा सकता है। चार अनफोल्डेड इंच छोड़ने के बजाय, एक अर्कोर्डियन की तरह पूरे नैपकिन को मोड़ें।
- अब जब नैपकिन पूरी तरह से मुड़ा हुआ है, तो फैन का एक छोर लें और लगभग एक इंच ऊपर मोड़ें। फैन को खुलने दें।
- फैन के मुड़े हुए सिरे को अपने गिलास में रखें और बाकी फैन को बाहर फैला दें। इस तकनीक को गॉब्लेट फैन कहा जाता है।

तरीका 2: चांदी के बर्तन की पॉकेट बनाना

2. अपनी सामग्री एकत्र करें। इस फोल्ड के लिए, आपको एक वर्ग नैपकिन, काम करने के लिए एक स्तर की सतह और चांदी के बर्तन की आवश्यकता होगी। आप इस फोल्ड के लिए कागज या कपड़े के नैपकिन का उपयोग कर सकते हैं, हालांकि कपड़ा अधिक प्रभावशाली दिखाई देगा।

- यह फोल्ड एक नैपकिन के साथ सबसे अच्छा काम करता है जिसे हल्के ढंग से स्टार्च किया गया है। स्टार्च नैपकिन को पकड़ना और मोड़ने में मदद करता है। हालांकि, सावधान रहें कि स्टार्च का उपयोग न करें क्योंकि यह भोजन करते समय नैपकिन का उपयोग करना अप्रिय बनाता है।



3. एक स्तर की सतह पर अपने हल्के तारों वाले चौकोर नैपकिन को सेट करें। शुरू करने से पहले अपने हाथों से किसी भी ध्यान देने योग्य सिलवटों को स्मूथ करें।



4. आधे में नैपकिन को मोड़ें। नैपकिन को क्रीज करने के लिए फोल्ड को स्मूथ करें। क्रीज चांदी के बर्तन के पॉकेट को अपना आकार बनाए रखने में मदद करेगा।

- आपका रुमाल एक आयताकार आकार में होना चाहिए, जिसके खुले सिरे आपकी ओर उन्मुख हों।



5. नैपकिन को त्रैतिज रूप से मोड़ें। अब आपका नैपकिन अपने मूल आकार का एक चौथाई होना चाहिए क्योंकि यह आधे से दो बार में मुड़ा हुआ है।

- नैपकिन को उन्मुख होना चाहिए ताकि खुले कोने बाईं ओर फेस कर रहे हों।



6. शीर्ष परत लें और इसे नीचे मोड़ें। आप वर्ग के ऊपरी बाएं कोने को ले जाएंगे और इसे तिरछे मोड़कर नीचे दाएं कोने में मोड़ेंगे।

- सुनिश्चित करें कि आप केवल वर्ग की शीर्ष परत लेते हैं और इसे मोड़ते हैं।
- क्रीज बनाने के लिए फोल्ड पर नीचे दबाएं।



7. नैपकिन को पलटें। मुड़ा हुआ त्रिभुज अब सबसे नीचे होगा और पूरा वर्ग शीर्ष पर होगा।

- चौकोर का खुला कोना अब ऊपरी दाहिने हाथ की तरफ होना चाहिए।



8. दाईं ओर को बाईं ओर मोड़ें। वर्ग के दाईं ओर ले जाएं और इसे बीच की तरफ मोड़ें। आप नैपकिन के लगभग एक तिहाई भाग को केंद्र की ओर मोड़ देंगे, ताकि नैपकिन का दाहिना किनारा अब आयत के केंद्र में हो। अब आपको दाईं ओर एक छोटा त्रिभुज दिखाई देगा, जिसे आपने त्रिभुज के फ्रंट पर लाया है।

- क्रीज बनाने के लिए फोल्ड पर नीचे दबाएं।



9. बाईं ओर मोड़ें। अब, आप बाईं ओर के लिए समान कार्रवाई दोहराएंगे। बाईं ओर ले जाएं और इसे लगभग एक तिहाई के ऊपर मोड़ें। आप नीचे की ओर बाईं ओर छोटे त्रिभुज फोल्ड में दाईं ओर के तल पर फिट करेंगे।

- उन्हें क्रीज करने के लिए फोल्ड पर दबाएं।

10. नैपकिन को पलटें। अब आपको एक पॉकेट दिखाई देगी जो आपके चांदी के बर्तन में फिट हो सकती है। सिलवटों पर फिर से दबाकर सुनिश्चित करें कि वे सुरक्षित हैं।

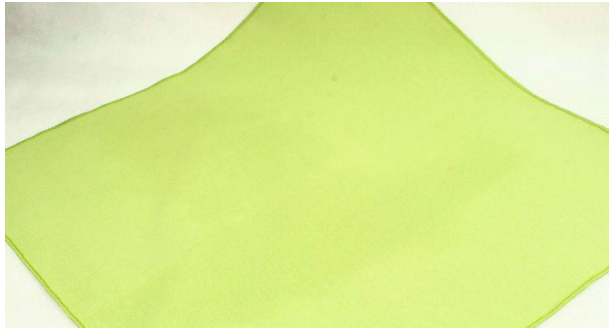


11. अपना चांदी का बर्तन जोड़ें। अब जब आपकी फोल्ड समाप्त हो गई है, तो आप अपने चांदी के बर्तन को फोल्ड के अंदर व्यवस्थित कर सकते हैं।

- डिनर पार्टियों के लिए यह फोल्ड उत्तम है क्योंकि फोल्ड पॉकेट आपके मेहमानों के चांदी के बर्तन रखने का एक आकर्षक तरीका है।

तरीका 3: पिरामिड फोल्ड बनाना

1. अपनी सामग्री एकत्र करें। पिरामिड फोल्ड के लिए आपको एक चौकोर नैपकिन, काम करने के लिए एक सपाट सतह और अपने तैयार पिरामिड को रखने के लिए एक प्लेट की आवश्यकता होगी।



2. अपनी टेबल पर एक चौकोर नैपकिन सेट करें। कोनों को समायोजित करें ताकि यह एक हीरे के आकार का आपकी ओर फेस कर रहा है, एक वर्ग के बजाय।

- शुरू करने से पहले हाथ से ध्यान देने योग्य सिलवटों को बाहर निकालना सुनिश्चित करें।



3. आधे में नैपकिन को मोड़ें। यहां, आप शीर्ष बिंदु को पूरा करने के लिए हीरे के निचले बिंदु को लाएंगे। अब आपके पास एक नैपकिन होगा जो त्रिभुज जैसा दिखता है।

- इसे क्रीज करने के लिए फोल्ड पर दबाएं।



4. शीर्ष बिंदु को पूरा करने के लिए बाएं कोने को लाएं। बाएं कोने को ले जाएं और इसे त्रिभुज के शीर्ष कोने को पूरा करने के लिए अंदर और ऊपर मोड़ें।
- अब आपके पास नैपकिन होगा जिसमें बाईं आधे में तीन बराबर लंबाई की साइड का त्रिभुज और दाईं साइड वाला लंबा त्रिभुज है।



5. शीर्ष बिंदु को पूरा करने के लिए दाएं कोने को लाएं। आप उस क्रिया को दोहराएंगे जिसका उपयोग आपने दाईं साइड के बाईं साइड पर किया था। दाएं कोने को ऊपर उठाते हुए और त्रिभुज के शीर्ष कोने को पूरा करने के लिए, आपके पास अब दो भुजाएं होंगी जो समान हैं।
- आपका समाल अब एक हीरे के आकार में वापस आ जाएगा, जिसमें खुली भुजाएं आपसे दूर होंगी।



6. नैपकिन को पलटें। नैपकिन को पलटें ताकि सिलवटें दिखें। हीरे के निचले बिंदु को शीर्ष बिंदु पर मोड़ें।

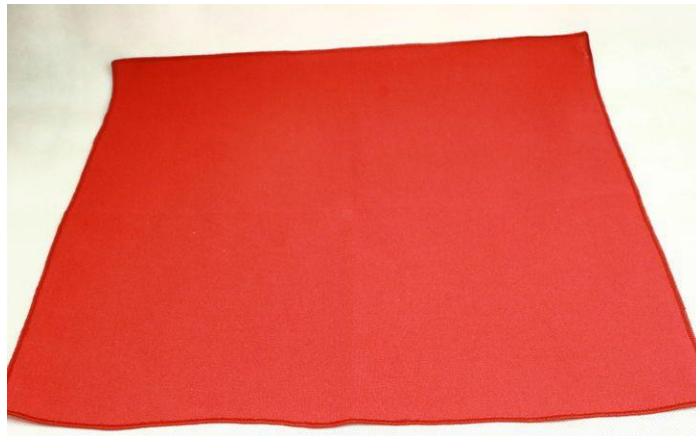
- आपका समाल अब एक त्रिभुज की तरह दिखेगा। आप त्रिभुज के केंद्र के नीचे फोल्ड देखेंगे। इन फोल्ड पर प्रेस करके उन्हें क्रीज करें और उन्हें स्मूथ करें।



7. धीरे से केंद्र को ऊपर खींचें। त्रिभुज के केंद्र के नीचे जाने वाली फोल्ड लें और इसे ऊपर खींचें। त्रिभुज के किनारों को आधार बनाते हुए, नीचे की ओर छोड़ देना चाहिए।
8. एक साथ बाहरी त्रिभुज बिंदुओं को पिंच करें। यह पिरामिड को सीधा करेगा और आपके सिलवटों को सुरक्षित रखेगा। अब जब आपके पास अपना पिरामिड है, तो आप तैयार उत्पाद को अपनी प्लेट पर सेट कर सकते हैं।

तरीका 4: गुलाब फोल्ड बनाना

1. अपनी सामग्री एकत्र करें। गुलाब का फोल्ड बनाने के लिए, आपको एक वर्ग नैपकिन, काम करने के लिए एक स्तर की सतह और गोल फोल्ड के साथ एक गिलास की आवश्यकता होगी।
 - गुलाब के फोल्ड के कई रूप हैं जो जटिलता में भिन्न हैं। यह मूल गुलाब फोल्ड है जिसका उपयोग सजावटी उद्देश्यों के लिए किया जा सकता है। कॉकटेल के साथ प्रदर्शित करने के लिए पेपर नैपकिन के साथ गुलाब फोल्ड भी बहुत अच्छी लगती है।



2. अपने नैपकिन को एक स्तर की सतह पर रखें। किसी भी दृश्य सिलवटों को स्मूथ करना और नैपकिन को एक वर्ग के रूप में उन्मुख करना सुनिश्चित करें।



3. प्रत्येक कोने को केंद्र में मोड़ें। प्रत्येक कोने को, एक बार में, और इसे वर्ग के केंद्र में मोड़ें। प्रत्येक कोना अब बीच में बिंदु के साथ छोटा त्रिभुज बन जाएगा।

- तब तक दोहराएं जब तक कि चारों कोने सुड न जाएं। आपका रुमाल अब हीरे की तरह उन्मुख होना चाहिए।
- रुमाल को पलट दें। सुनिश्चित करें कि जब आप नैपकिन फ्लिप करते हैं तब सिलवटें बरकरार हैं।



4. प्रत्येक कोने को फिर से केंद्र में मोड़ें। अब, आप प्रत्येक कोने के साथ एक ही फोल्ड प्रक्रिया दोहराएंगे। जब आप प्रत्येक कोने को केंद्र की ओर मोड़ते हैं, तब आपको दो छोटे त्रिभुज दिखाई देंगे।



5. नैपकिन के केंद्र पर एक ग्लास रखें। ग्लास को चार टिप्स में से प्रत्येक को कवर करने के लिए काफी बड़ा होना चाहिए। जैसे ही आप प्रक्रिया के अगले चरणों में जाते हैं, गिलास कोनों को बनाए रखेगा।

- अपने गैर-प्रमुख हाथ के साथ इसे पकड़ने के लिए गिलास पर नीचे दबाएं।



6. एक कोने के नीचे पहुँचें। शीर्ष कोने की तुलना में टिप 1/4 इंच आगे होने तक धीरे से बाहर खींचें।
- फोल्ड के टिप्स को खींचकर, आप गुलाब की पंखुड़ियों को बनाएंगे।
 - सुनिश्चित करें कि आप अभी भी अपने गैर-प्रमुख हाथ से गिलास पर पकड़े हुए हैं ताकि बाकी कोने सुरक्षित रहें।



7. प्रत्येक कोने के साथ दोहराएं। शेष कोनों में से प्रत्येक के साथ टिप को बाहर खींचने की प्रक्रिया को दोहराएं।
- याद रखें कि गिलास पर दबाव बनाए रखें ताकि बाकी नैपकिन सामने न आए।



8. गिलास निकालें। पंखुड़ी के आकार को बनाने के लिए प्रत्येक कोने को बाहर निकालने के बाद, आप गिलास को हटा सकते हैं। अब जब कि गुलाब फोल्ड समाप्त हो गई है, तो आप इसे खाने की प्लेट पर प्रदर्शित करने के लिए रख सकते हैं। आप इस फोल्ड का उपयोग छोटे कटोरे या प्लेटों को प्रदर्शित करने के लिए कर सकते हैं जो आंतरिक कोनों के शीर्ष पर रखे जाते हैं।

विभिन्न भोजन के लिए टेबल सेटिंग

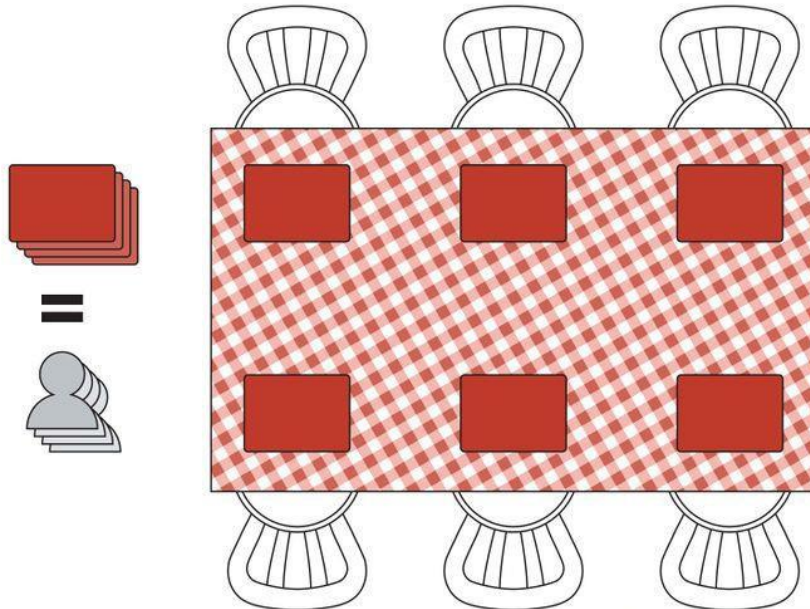
विभिन्न बर्तनों और डिशवेयर के साथ एक टेबल सेटिंग करने का उचित तरीका टेबल सेटिंग के रूप में जाना जाता है। निम्नलिखित अध्याय डिनर पार्टियों, चाय पार्टियों आदि के लिए टेबल तैयार करने के उचित तरीके का अध्ययन करता है। इस खंड में विस्तृत विषय टेबल सेटिंग पर बेहतर दृष्टिकोण प्राप्त करने में मदद करेंगे।

टेबल कैसे सेट करें

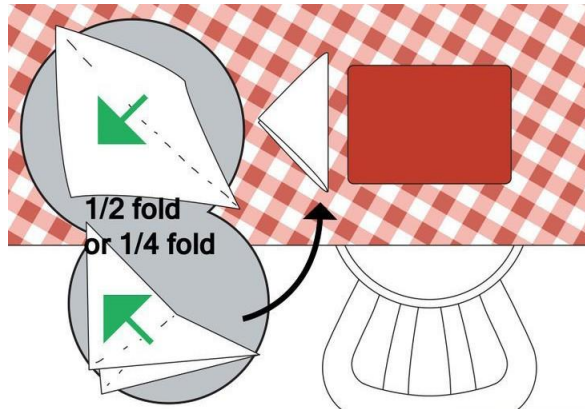
चाहे विस्तृत डिनर पार्टी हो या सिर्फ कुछ दोस्तों को कैजुअल भोजन के लिए आमंत्रित कर रहे हों, टेबल सेट करना कठिन प्रयास हो सकता है। टेबल को ठीक से सेट करने के लिए, आपको बस यह जानना होगा कि प्लेटें, बर्तन और गिलास कहाँ रखें और आप कुछ ही समय में "बोन एपेटिट" कहने के लिए तैयार होंगे। यदि आप जानना चाहते हैं कि टेबल कैसे सेट करें, तो इन चरणों का पालन करें।

औपचारिक स्थान सेटिंग टेम्पलेट

तरीका 1: औपचारिक डिनर टेबल सेटिंग

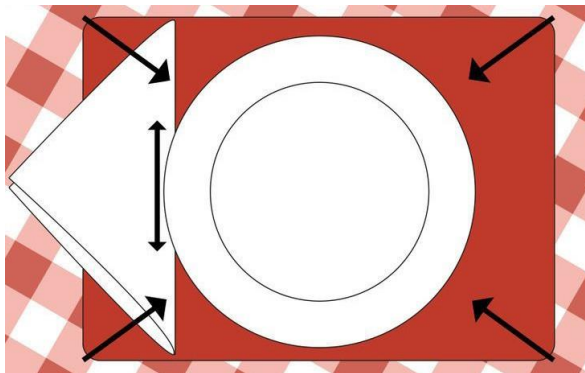


1. प्लेसमेट को नीचे रखें। आप अपने मेहमानों के लिए जो भी कुर्सियां लगाएंगे उनमें से प्रत्येक के सामने एक प्लेसमेट रखें।
 - औपचारिक डिनर सेटिंग के लिए, आपके पास सभी मेहमानों के लिए पर्याप्त मैचिंग प्लेसमेट चाहिए, और प्लेसमेट्स को टेबलक्लॉथ से भी मेल खाना चाहिए।

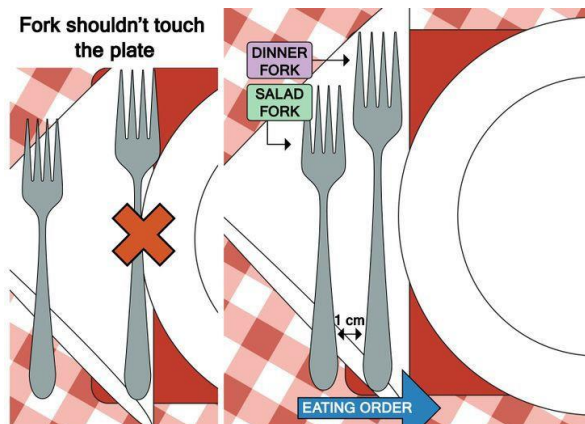


2. नैपकिन को प्लेसमेंट के बाईं ओर रखें। नैपकिन के आधार पर, नैपकिन को आधे या चौथाई में मोड़ें। नैपकिन को आदर्श रूप से कपड़े से बनाया जाना चाहिए।

- आप अपने नैपकिन को कांटे के बाईं ओर मोड़ सकते हैं, उन्हें नीचे रखने के बाद।

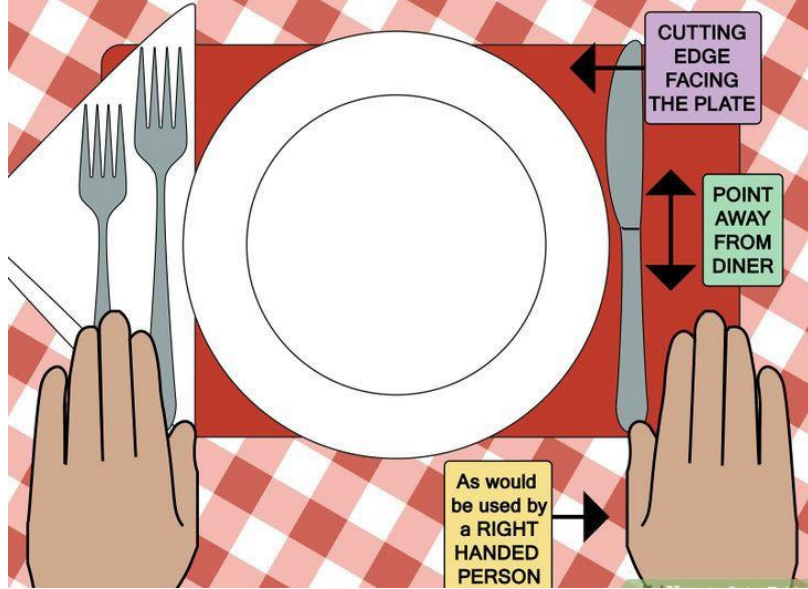


3. प्लेट को प्लेसमेंट के केंद्र में रखें। यह नैपकिन के दाईं ओर को कवर करना चाहिए। यदि आप एक फैसी सेटिंग करना चाहते हैं, तो सिरेमिक प्लेटों का उपयोग करें।



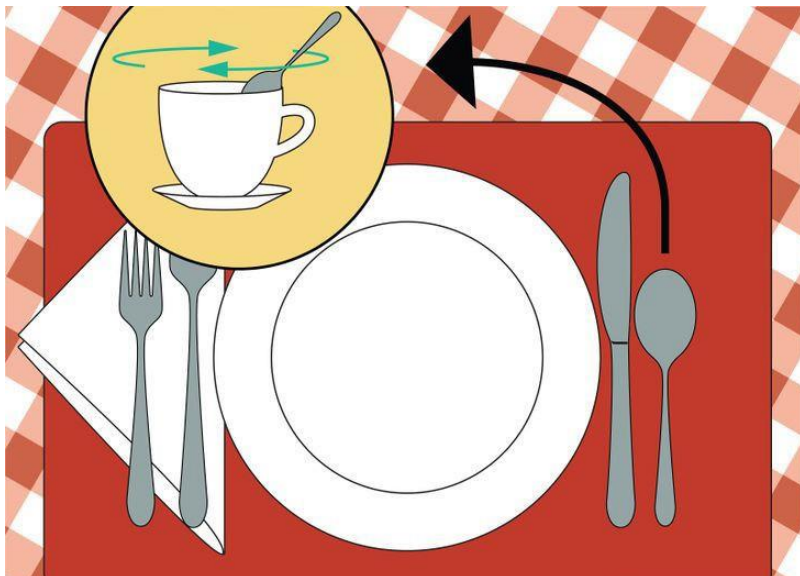
4. डिनर और सलाद के कांटे को नैपकिन पर रखें। डिनर के कांटे को छुए बिना प्लेट के बहुत करीब होना चाहिए, और डिनर के कांटे के लिए सलाद कांटा सिर्फ एक सेंटीमीटर या इतने पर होना चाहिए। कांटे के दांत वाले भाग को डिनर से दूर इशारा किया जाना चाहिए।

- यदि आप भूल जाते हैं कि प्रत्येक कांटा कहां जाना चाहिए, तो बस उस क्रम के बारे में सोचें जिसमें आप अपना भोजन करेंगे। आपके खाने से पहले आपका सलाद होगा, और आपको बाहर से अंदर का खाना खाना चाहिए, बायीं ओर से बर्तन का उपयोग करना चाहिए, इसलिए सलाद कांटा डिनर के बाईं ओर जाएगा।
- याद रखें कि आपको प्लेट के बाहर वाले हिस्से से खाना शुरू करना चाहिए और भोजन के अंत तक प्लेट के करीब अपना काम करना चाहिए।

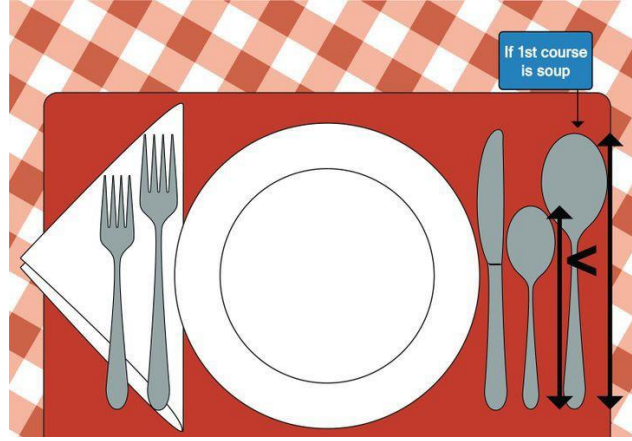


5. चाकू को प्लेट के दाईं ओर रखें। चाकू को डिनर से दूर इशारा किया जाना चाहिए और कटिंग किनारे को प्लेट की तरफ फेस करना चाहिए।

- यदि आप मिक्स करते हैं जहां कांटे और चाकू जाना चाहिए, तो जरा सोचें कि दाएं हाथ का व्यक्ति किसी चीज को काटने के लिए कांटा और चाकू का उपयोग कैसे करेगा। यदि आप नीचे बैठते हैं और इशारे की नकल करते हैं, तो आप देखेंगे कि आप अपने बाएं हाथ से कांटा और दाएं हाथ से चाकू उठाएंगे, ताकि प्रत्येक बर्तन कहां जाएं।

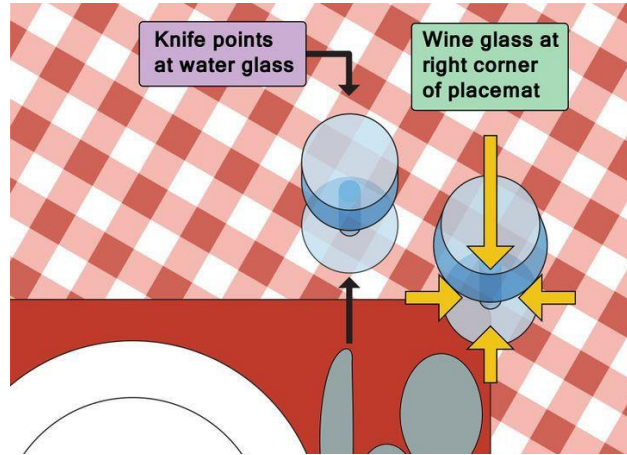


6. चाकू के दाईं ओर चम्मच रखें। भोजन के अंत में चाय या चाय को हिलाने के लिए चम्मच का उपयोग किया जाएगा।

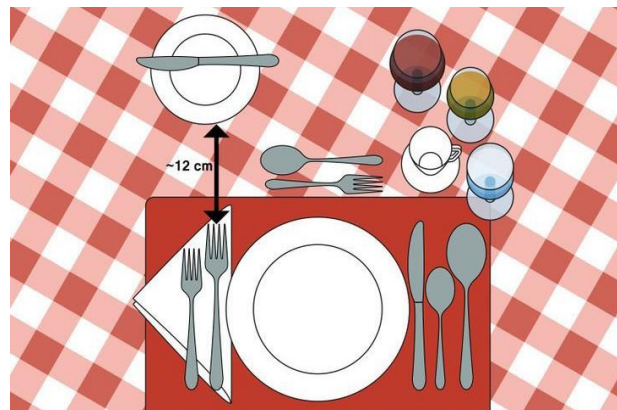


7. चम्मच के दाईं ओर सूप चम्मच रखें। ऐसा करें यदि पहला कोर्स सूप हो, तो यह पहला बर्तन होगा जिसे आप अपने सूप के साथ उठाते हैं।

- ध्यान दें कि कुछ पारंपरिक सेटिंग्स में, सूप चम्मच वास्तव में चम्मच से बड़ा होता है।



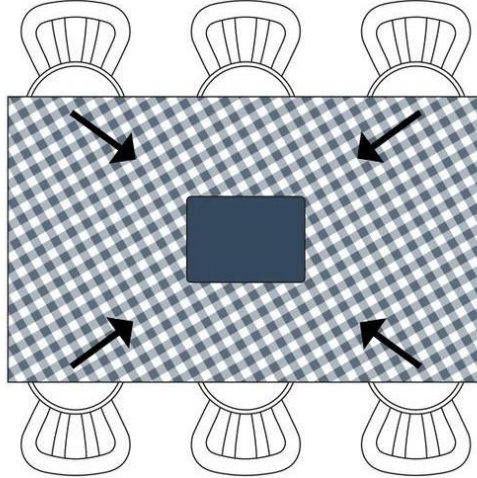
8. प्लेसमेट के ऊपरी दाएं कोने पर वाइन गिलास रखें। पानी के लिए एक अतिरिक्त गिलास रखने के लिए, बस इसे ऊपर और वाइन गिलास के बाईं ओर रखें। चाकू की नोक को पानी के गिलास की ओर इशारा किया जाना चाहिए।



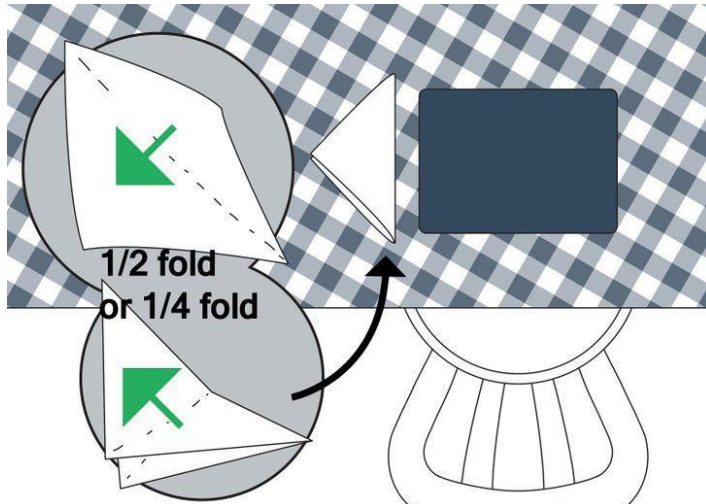
9. कोई भी अतिरिक्त प्लेट और बर्तन जोड़ें, जिसकी आपको आवश्यकता हो। यदि आपके भोजन में अधिक कोर्स या आइटम शामिल हैं, तो आपको निम्नलिखित अतिरिक्त प्लेट और बर्तन जोड़ने की आवश्यकता हो सकती है:

- ब्रेड और बटर प्लेट और चाकू। इस छोटी गोल प्लेट को कांटे से लगभग पांच इंच ऊपर रखें। एक छोटे चाकू को थाली में क्षैतिज रूप से रखें, जिसमें ब्लेड बाईं ओर हो।
- डेजर्ट कांटा और चम्मच। छोटे डेजर्ट कांटा और चम्मच को प्लेट के ऊपर कुछ इंच क्षैतिज रूप से रखें, साथ में कांटे के ऊपर चम्मच, और दाएं तरफ कांटा।
- कॉफी कप। छोटे तश्तरी के ऊपर कॉफी कप को बाईं ओर सबसे बाहरी बर्तन से कुछ इंच ऊपर और बाईं ओर कुछ इंच ऊपर रखें।
- लाल और सफेद वाइन का गिलास। यदि आपके पास दो अलग-अलग गिलास हैं, तो सफेद वाइन गिलास गेस्ट के करीब होगा, और लाल वाइन गिलास थोड़ा ऊपर और सफेद वाइन गिलास के बाईं ओर होगा। आप इसे याद रख सकते हैं क्योंकि मेहमानों को सफेद से लाल वाइन में स्थानांतरित करना चाहिए।

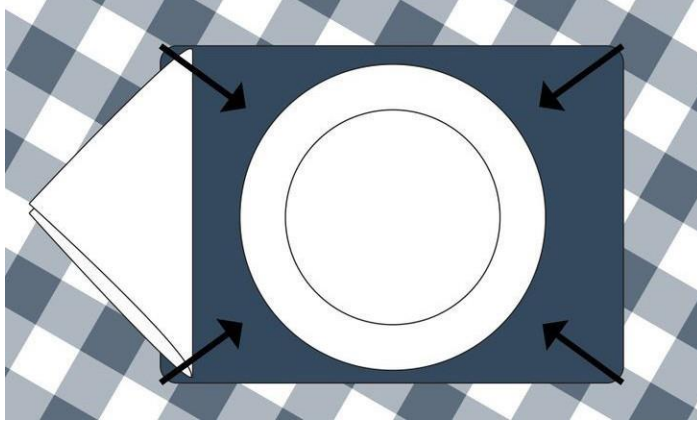
तरीका 2: कैजुअल डिनर टेबल सेटिंग



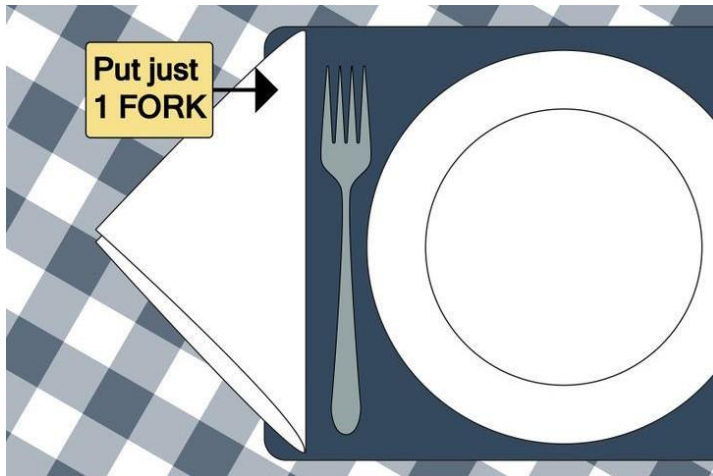
1. प्लेसमेट को टेबल के केंद्र में रखें। प्लेसमेट औपचारिक टेबल की तुलना में अधिक कैजुअल हो सकता है। ठोस रंग का कपड़ा प्लेसमेट सही काम करेगा।



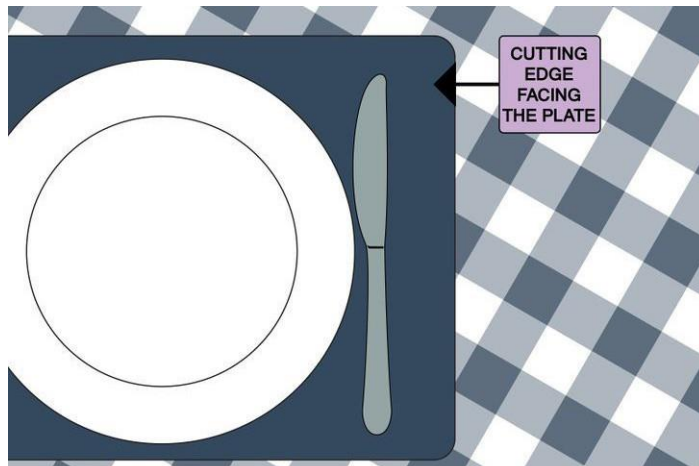
2. नैपकिन को प्लेसमेट के बाईं ओर रखें। आप कपड़े या पेपर नैपकिन को आधे या चौथे हिस्से में मोड़ सकते हैं।



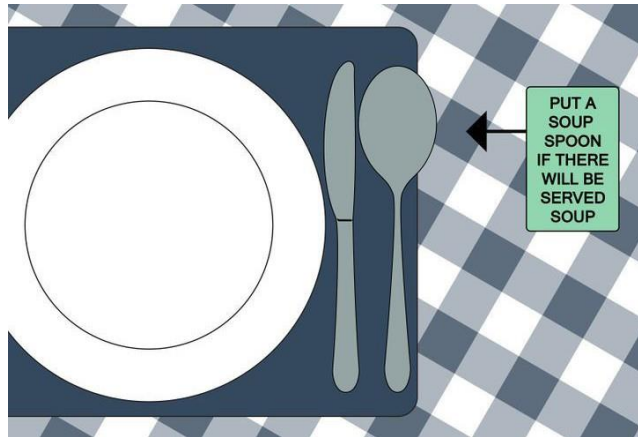
3. प्लेट को प्लेसमेट के केंद्र में रखें। प्लेट को अलंकृत या विस्तृत होना जरूरी नहीं है। बस सभी सेटिंग्स के लिए मैचिंग प्लेट्स का उपयोग करने का प्रयास करें।



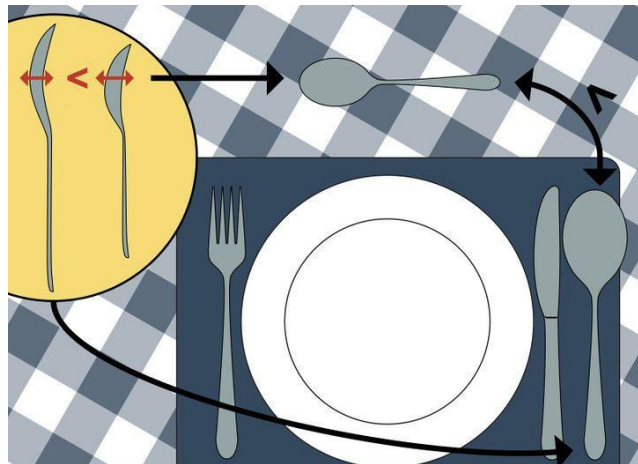
4. डिनर कांटे को प्लेट के बाईं ओर रखें। आपको केवल एक कांटे का उपयोग कैजुअल भोजन के लिए करने की जरूरत होगी।



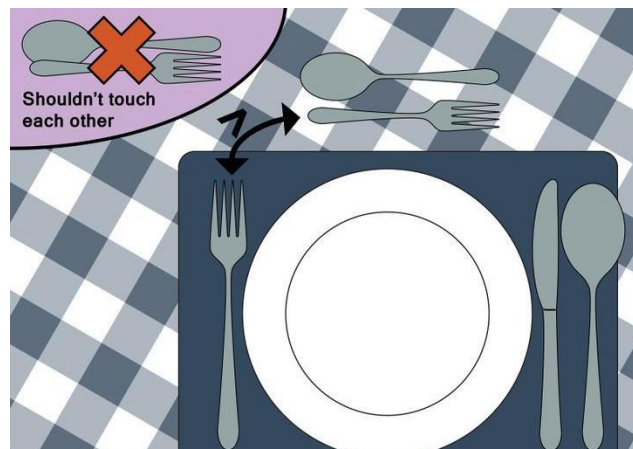
5. चाकू को प्लेट के दाईं ओर रखें। चाकू के ब्लेड को प्लेट की ओर फेस करना चाहिए, जैसा यह औपचारिक सेटिंग में होगा।



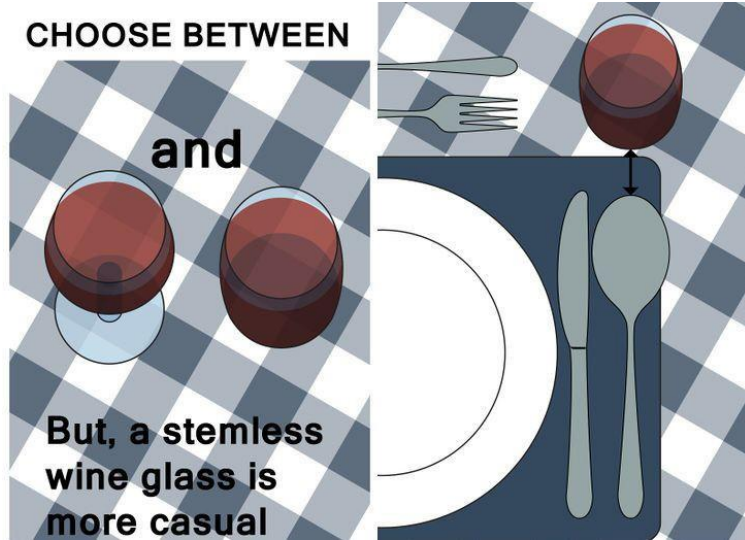
6. सूप चम्मच को चाकू के दाईं ओर रखें। यदि भोजन के साथ कोई सूप नहीं परोसा जाएगा, तो इस बर्तन को हटा दें।



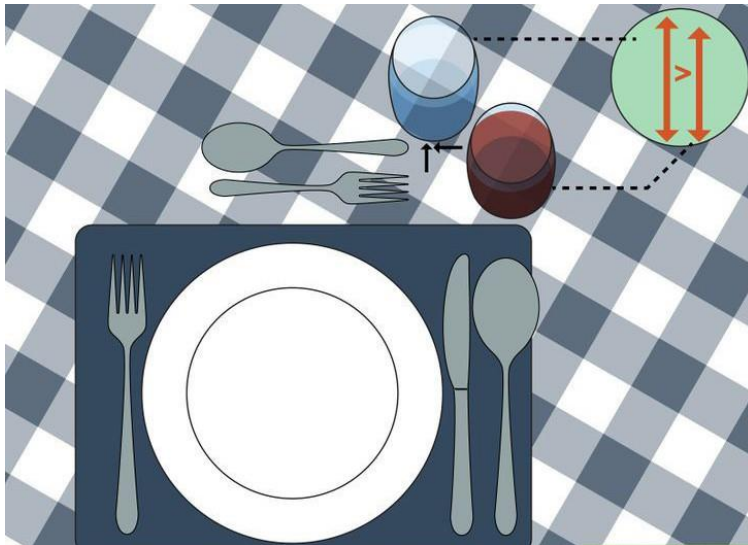
7. प्लेट के ऊपर क्षैतिज रूप से डेजर्ट चम्मच को बाईं ओर रखें। सूप चम्मच की तुलना में डेजर्ट चम्मच काफी छोटा और कम अवतल होना चाहिए।



8. डेसर्ट चम्मच के समानांतर और नीचे डेजर्ट कांटा रखें, दाईं ओर फेस करते हुए। डिनर के कांटे की तुलना में डेजर्ट कांटा काफी छोटा होना चाहिए। इसे बिना छुए सीधे डेजर्ट चम्मच के नीचे होना चाहिए।



9. वाइन गिलास को कुछ इंच ऊपर और सूप चम्मच के बाईं ओर रखें। अधिक कैजुअल सेटिंग के लिए, वाइन गिलास स्टेमलेस हो सकता है।



10. पानी के गिलास को सूप के चम्मच से कुछ इंच ऊपर रखें। इसे वाइन गिलास की तुलना में कुछ पीछे रखा जाना चाहिए, और वाइन गिलास के बाईं ओर। पानी का गिलास नियमित गिलास से थोड़ा बड़ा होना चाहिए।

चाय पार्टी के लिए टेबल कैसे सेट करें

दोस्तों के साथ साधारण चाय पार्टी के लिए शिष्टाचार के सख्त नियमों की आवश्यकता नहीं होती है, लेकिन यह जानना अभी भी उपयोगी है कि चीनी, दूध और अन्य चाय के विकल्प कैसे प्रस्तुत करें। बड़े इवेंट के लिए, औपचारिक स्थान सेटिंग्स की व्यवस्था करना सीखें, या यदि आप एक बुफे शैली के कार्यक्रम की मेजबानी करना चाहते हैं, तो मेहमान भोजन क्षेत्र में सीधे जाएं।

अंश 1: औपचारिक स्थान सेटिंग सेट करना



1. यह तय करें कि आप किस प्रकार की चाय पार्टी होस्ट कर रहे हैं। "चाय पार्टी" की मेजबानी करने वाले अधिकांश लोग दोपहर के इवेंट के बारे में सोचते हैं जो भोजन के बीच होता है और छोटे स्नैक्स जैसे कि सैंडविच या स्क्रोन प्रदान करता है। ये "बुफे शैली" हो सकती हैं और इसमें किसी भी स्थान पर सेटिंग्स की आवश्यकता नहीं होती है, या वे टेबलवेयर और बर्तनों के सीमित चयन के साथ सिट-डाउन मामले हो सकते हैं, क्योंकि पूर्ण भोजन नहीं परोसा जाता है। यदि आप एक औपचारिक शाम के कार्यक्रम की मेजबानी कर रहे हैं, तो किस प्रकार का भोजन सर्व किया जाएगा इसके आधार पर कई और उपकरणों की आवश्यकता होगी। किसी भी तरह से, नीचे दिए गए चरणों को ध्यान से पढ़ना सुनिश्चित करें ताकि आप यह निर्धारित कर सकें कि आपकी चाय पार्टी के लिए क्या आवश्यक है।

- डिनर को "हाई टी" के रूप में जाना जाता है, हालांकि इस शब्द का अक्सर किसी भी प्रकार की चाय के लिए दुरुपयोग किया जाता है।



2. एक आकर्षक टेबलक्लॉथ के साथ बड़ी मेज को कवर करें। सिट-डाउन चाय पार्टी के लिए, प्रयास टेबल होनी चाहिए। अधिकांश चाय पार्टियों के लिए, भोजन को टेबल के केंद्र में फिट करना चाहिए। यदि आप शाम को पूर्ण भोजन परोस रहे हैं, तो आम तौर पर दोपहर की चाय पार्टी के बजाय "हाई टी" के रूप में जाना जाता है, आपको केवल एक समय में एक कोर्स के लिए पर्याप्त जगह की आवश्यकता होती है।



3. प्रत्येक स्थान सेटिंग के केंद्र में प्लेटें रखें। जब तक आप एक से अधिक कोर्स के साथ पूर्ण भोजन नहीं दे रहे हैं, तब तक मेहमानों को आम तौर पर केवल एक प्लेट प्रदान की जाती है। आदर्श रूप से, यह लंच प्लेट 9 से 9.5 इंच (23-24 सेमी) की होनी चाहिए, लेकिन यदि आवश्यक हो तो आप अन्य आकारों के प्लेटों का उपयोग कर सकते हैं।

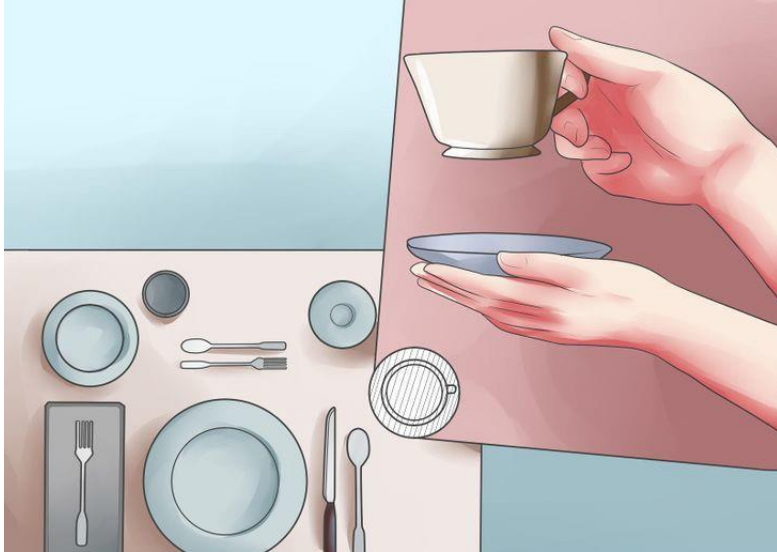


4. प्रत्येक अतिथि के लिए लिनन नैपकिन, या सर्वलेट को फोल्ड करें। प्रत्येक नैपकिन को एक आयत, वर्ग या त्रिभुज में मोड़ें, फिर दाईं ओर खुले किनारे के साथ प्लेट के बाईं ओर रखें। हालांकि, यदि आपको अपनी टेबल पर जगह बचाने की ज़रूरत है, तो आप प्रत्येक नैपकिन को प्लेट के केंद्र पर रख सकते हैं।



5. कटलरी बाहर रखें। आपको प्रति अतिथि केवल एक या दो बर्तन प्रदान करने की आवश्यकता हो सकती है, यह इस बात पर निर्भर करता है कि क्या खाना परोसा जाता है। कम से कम, सरगर्मी चाय के लिए प्रत्येक प्लेट के दाईं ओर एक छोटा चम्मच रखें। यदि आप चिपचिपा केक या अव्यवस्थित भोजन परोस रहे हैं, तो प्रत्येक प्लेट के बाईं ओर एक छोटा कांटा प्रदान करें, और प्लेट के सामने ब्लेड के साथ प्लेट और चम्मच के बीच एक या एक से अधिक चाकू रखें।

- यदि मांस परोसा जाता है तो स्टेक चाकू प्रदान करें।
- प्रत्येक मेहमान के लिए मक्खन चाकू प्रदान करें जब जैम या अन्य फैलने वाले पदार्थ हों, यदि मौजूद है तो स्टेक चाकू के दाईं ओर स्थित करें। ध्यान दें कि प्रत्येक स्प्रेड में अभी भी सर्विंग स्पून होना चाहिए।
- यदि कई कोर्स के साथ पूर्ण शाम का भोजन परोसा जाता है, तो प्रत्येक कोर्स के लिए उपयुक्त बर्तन प्रदान करें, ताकि मेहमानों की थाली से बर्तन सबसे पहले शुरू हो, और उन निकटतम के साथ समाप्त हो।



6. चाय के कप और तश्तरी की व्यवस्था करें। प्रत्येक अतिथि के पास तश्तरी पर तब चाय कप होना चाहिए। प्रत्येक चायकप को उस स्थान पर चम्मच के दाईं ओर रखें।

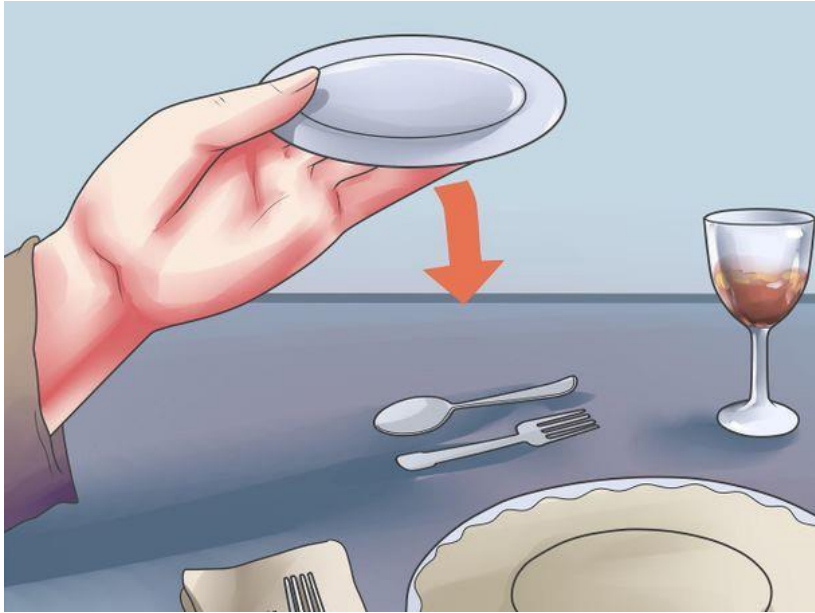


7. प्रत्येक मेहमान के लिए एक छोटा अपशिष्ट कटोरा निर्धारित करें। अपशिष्ट कटोरे आम तौर पर टेबलवेयर का सबसे छोटा टुकड़ा होता है, जिसे नैपकिन या कांटे के ऊपर प्रत्येक स्थान की सेटिंग के बाईं ओर रखा जाता है। मेहमानों के लिए चाय के पत्तों या नींबू के पत्तों का इस्तेमाल अपशिष्ट कटोरे में किया जाता है।

- क्योंकि अपशिष्ट कटोरा चाय सर्विंग के सबसे विशिष्ट घटकों में से एक है, केवल सबसे औपचारिक मेहमान को आश्चर्यचकित होने की संभावना है यदि आपके पास कोई भी नहीं है।



8. आवश्यकतानुसार अतिरिक्त गिलास रखें। यदि चाकू मौजूद नहीं है तो चाकू के ऊपर, या चाय के ऊपर प्रत्येक अतिथि के लिए पानी के गिलास प्रदान करें। यदि नींबू पानी या शैंपेन जैसे अतिरिक्त जलपान परोसते हैं, तो पानी के गिलास के दाईं ओर स्थिति के लिए उपयुक्त अतिरिक्त गिलास का चयन करें।



9. अतिरिक्त डेजर्ट प्लेट पर विचार करें। यदि एक विशेष डेजर्ट जैसे जन्मदिन का केक परोसा जा रहा है, तो एक छोटी डेजर्ट प्लेट या डेजर्ट बाउल शामिल करें। इसे मुख्य प्लेट के ऊपर केन्द्रित करें और छोटे डेजर्ट कांटे और चम्मच को उचित रूप से शामिल करें, दोनों प्लेटों के बीच क्षैतिज रूप से रखें।

- मेहमानों को खुद की मदद करने के लिए प्रदान किए गए छोटे, मीठे स्निक्स के लिए यह आवश्यक नहीं है।

अंश 2: भोजन की व्यवस्था करना



1. भोजन धारण करने के लिए एक उपयुक्त टेबल का चयन करें। चाय सेवा, टेबलवेयर, और भोजन को फिट करने के लिए टेबल पर्याप्त बड़ी होनी चाहिए। यदि यह मेहमानों को सीट देने, कुर्सियों को हटाने और बुफे शैली की चाय पार्टी की मेजबानी करने के लिए पर्याप्त बड़ा नहीं है, जहां मेहमान अपनी की मदद खुद करते हैं। यह एक बैठे चाय पार्टी की तुलना में कम औपचारिक है, और शाम के भोजन के बजाय हल्की दोपहर की चाय के लिए सबसे उपयुक्त है।
 - बुफे शैली की टेबल रखते समय अपने फैसले का उपयोग करें: यदि स्पेस एक चिंता का विषय है, तो इसे दीवार के साथ ले जाएं। यदि आपके पास बहुत जगह है, तो इसे रखने पर विचार करें, ताकि टेबल दोनों तरफ से सुलभ हो, जिससे अधिक मेहमान एक समय में भोजन का उपयोग कर सकें।



2. अच्छे टेबलक्लॉथ और लिनन नैपकिन चुनें। एक स्वच्छ, आकर्षक टेबलक्लॉथ का उपयोग करने से शान और ध्यान की भावना बढ़ जाती है। सफेद लिनन पारंपरिक है, लेकिन आप किसी भी रंग या पैटर्न के टेबलक्लॉथ का उपयोग कर सकते हैं। एक औपचारिक चाय पार्टी के लिए, नैपकिन का चयन करें जो टेबलक्लॉथ से मेल खाते हैं।



3. टेबल के एक छोर पर चाय की सेवा स्थापित करें। अपने मेहमानों के लिए कई किस्मों की चाय बनाएं, जिसमें न्यूनतम एक कैफीनयुक्त काली चाय और एक गैर-कैफीन युक्त हर्बल चाय शामिल है। चाय की प्रत्येक किस्म चायदानी में होनी चाहिए, अधिमानतः चाय की पत्तियों को हटाने या छलनी के भीतर ताकि मेहमान के कप में चाय की पत्तियां न हों। यदि आपके पास नहीं हैं, तो आपको एक मैचिंग चाय सेवा या चांदी की ट्रे का उपयोग करने की आवश्यकता नहीं है, लेकिन सभी आवश्यक चाय अतिरिक्त प्रदान करना न भूलें:

- क्रीमर, या दूध युक्त छोटी मटकी
- चीनी का एक कटोरा जिसमें चीनी क्यूब्स और चीनी चिमटे, या दानेदार सफेद चीनी और एक छोटा चम्मच
- जो लोग अपनी चाय को पतला करना पसंद करते हैं उनके लिए गर्म पानी का घड़ा
- चाय में तैरने के लिए नींबू के स्लाइस की एक ट्रे, या गाढ़ा या अन्य सामग्री में ढंके हुए नींबू को निचोड़ने पर घोल को रोकने के लिए



4. टेबल के दूसरे छोर पर कॉफी, हॉट कोको, या एक अतिरिक्त चाय की ट्रे स्थापित करें। जब तक आपके पास मेहमानों की एक छोटी संख्या है, आप मेहमानों के लिए खुद गर्म पेय पदार्थ परोसने के लिए दो स्टेशन स्थापित करना चाह सकते हैं। कुछ मेहमानों द्वारा कॉफी या गर्म कोको की सराहना की जाती है जो चाय का आनंद नहीं लेते हैं, लेकिन अगर आपको पता है कि आपके मेहमान सभी चाय पीने वाले हैं, तो आप इसके बजाय बस चाय के विभिन्न विकल्प प्रदान कर सकते हैं।

- टेबल के दोनों सिरों पर सभी आवश्यक चाय के अतिरिक्त उपलब्ध कराएं। यदि कॉफी परोसते हैं, तो कॉफी स्टेशन पर केवल चीनी और क्रीम आवश्यक हैं।



5. छोटी प्लेटें, टीशू और चम्मच प्रदान करें। यदि आप एक सिट-डाउन चाय पार्टी की मेजबानी कर रहे हैं, तो औपचारिक स्थान सेटिंग्स पर अनुभाग देखें। बुफे शैली की पार्टी के लिए, इन दोनों को मेज के दोनों सिरों पर, या एक छोर पर रखें, यदि स्थान सीमित है। आपको प्रत्येक अतिथि के लिए न्यूनतम एक छोटी प्लेट, एक चायकप और एक छोटी सरगर्मी चम्मच की आवश्यकता होगी। दुर्घटनाओं, गलत प्लेटों या अप्रत्याशित मेहमानों के मामले में एक्स्ट्रा को शामिल करना एक अच्छा विचार है।
 - यदि आपके पास पर्याप्त चाय के कप नहीं हैं, तो उन्हें पड़ोसियों से उधार लेने या एक कैजुअल "अपनी खुद की चाय या कॉफी कप लाएं" पार्टी की मेजबानी करने पर विचार करें। कई इनवेरेट चाय या कॉफी पीने वालों के घर पर पसंदीदा कप हैं, लेकिन मेहमानों के लिए कुछ अतिरिक्त प्रदान करने के लिए तैयार रहें।



6. भोजन की आवश्यकता होने पर अतिरिक्त टेबलवेयर और कटलरी याद रखें। यदि परोसा गया खाना हाथ से नहीं खाया जा सकता है, तो अन्य कटलरी के बगल में कांटे और चाकू शामिल करें। सूप को छोटे कटोरे और सूप चम्मच की आवश्यकता होती है, जबकि हलवा और अन्य नरम डेसर्ट को छोटे डेजर्ट चम्मच की आवश्यकता होती है। जैम, क्लॉटड क्रीम, या टोस्ट या स्कोन के अन्य अतिरिक्त के छोटे व्यंजन प्रत्येक के अपने छोटे सर्विंग चम्मच होने चाहिए।

- यदि आप निश्चित नहीं हैं कि कौन से खाद्य पदार्थ परोसें, तो नीचे दिए गए सुझावों को देखें। आमतौर पर, एक दोपहर की चाय पार्टी में ऐसा भोजन नहीं परोसा जाता है जिसमें कटलरी की आवश्यकता होती है। इससे मेहमानों को टेबल से खुद के लिए परोसना और भोजन की थाली पकड़कर इधर-उधर घूमना और बात करना आसान हो जाता है।



7. टेबल के बीच पर बेक और मीठी चीजें दें। क्रस्ट्स कट के साथ छोटे सैंडविच दोपहर की चाय पार्टियों में सबसे आम भोजन हैं, लेकिन अमेरिकी दक्षिण जैसे कुछ क्षेत्रों में भी तले हुए अंडे आम हैं। इन या इसी तरह के छोटे, बेक खाद्य पदार्थों की एक अच्छे वर्गीकरण के साथ कम से कम एक ट्रे या बड़ी प्लेट प्रदान करें। टेबल के एक अन्य क्षेत्र पर, मीठे खाद्य पदार्थों की ट्रे या प्लेटें रखें, जैसे कि अंग्रेजी शैली के बिस्कुट (कुकीज़), छोटे केक, और स्कोन।
 - यदि ट्रे के बजाय श्री-टीयर केक का उपयोग किया जाता है, तो पारंपरिक व्यवस्था में शीर्ष टीयर पर चाय, सैंडविच और मिडिल टायर पर नमकीन स्नैक्स और निचले टीयर पर मीठा भोजन रखा जाता है।



8. यदि कोई साइड टेबल उपलब्ध नहीं है, तो एक साइड टेबल, या मुख्य टेबल पर कोल्ड ड्रिंक प्रदान करें। यदि आपके पास एक साइड टेबल है, तो इसे मुख्य टेबल से इतनी दूर स्थापित करें कि मेहमान एक दूसरे तक पहुंच को अवरुद्ध किए बिना पहुंच सकें। नींबू पानी या आइस्ड टी जैसी कोल्ड ड्रिंक प्रदान करने के लिए यह एक अच्छी जगह है। अल्कोहल आमतौर पर छोटे दोपहर की चाय के दौरान नहीं परोसा जाता है, लेकिन बड़े या अधिक उत्सव के अवसर शैंपेन, सफ़ेद वाइन, शेरी या पोर्ट के लिए कह सकते हैं।

- यदि वांछित हो तो इस साइड टेबल पर सैक्स की एक और ट्रे उपलब्ध कराई जा सकती है।



9. टेबल सजाएं (वैकल्पिक)। दोपहर की सेटिंग से मेल खाने के लिए सजावट आमतौर पर उज्ज्वल और खुशमिजाज होती है, लेकिन आप अपनी इच्छानुसार कोई भी सजावट प्रदान कर सकते हैं। फूल एक आम सजावट है, लेकिन मजबूत सुगंधित गुलदस्ते से बचने की कोशिश करें जो मेहमानों को परेशान कर सकते हैं या एलर्जी को सेट कर सकते हैं। इसके बजाय, कुछ गुलाब की पंखुड़ियों को इधर-उधर फेंक दें या बिना सुगंधित या हल्के सुगंधित फूलों की एक छोटी फूलदान लगाएं।
- सुनिश्चित करें कि भोजन तक पहुंच को अवरुद्ध न करें या बड़ी या अनौपचारिक सजावट के साथ मेज को भर न दें। खाने और पेय को टेबल पर रखने के बाद सजाकर आप टेबल पर बचे हुए स्थान को समायोजित कर सकते हैं।



10. बैठने की जगह कहीं और उपलब्ध करें (वैकल्पिक)। ज्यादातर दोपहर की चाय केवल "फिंगर फूड" जैसे कि स्कोन, सैंडविच और बिस्कुट परोसती है। चूंकि खड़े रहने या टेबल से दूर बैठने में ये खाने में आसान होते हैं, इसलिए औपचारिक डाइनिंग टेबल सेट करना आवश्यक नहीं है। यदि आपके पास प्रत्येक अतिथि के बैठने के लिए पर्याप्त जगह है, तो आप लिविंग रूम या बगीचे में कुर्सियां या सोफे प्रदान कर सकते हैं।
- बड़ी चाय पार्टियों के लिए एक विकल्प यह है कि हर एक में कुछ कुर्सियों के साथ छोटे कॉफी टेबल लगाए जाएं। यदि संभव हो तो एक मैचिंग टेबलक्लाथ के साथ प्रत्येक टेबल को कवर करें।

पूर्ण कोर्स डिनर

एक पूर्ण कोर्स डिनर में कई व्यंजन, या कोर्स शामिल होते हैं। अपने सरलतम रूप में, इसमें तीन या चार कोर्स शामिल हो सकते हैं, जैसे ऐपेटाइज़र, फिश कोर्स, एन्ट्री, मेन कोर्स और डेज़र्ट।

प्रकार

औपचारिक भोजन में, एक पूर्ण कोर्स डिनर में 5, 6, 8, 10, 12, या 16 कोर्स शामिल हो सकते हैं, और इसके चरम रूप को, 21 कोर्स के लिए जाना जाता है। इन अधिक औपचारिक भोजन इवेंट्स में, कोर्स को सावधानीपूर्वक एक दूसरे के गैस्ट्रोनोमिक रूप से पूरक करने की योजना बनाई जाती है। कोर्स छोटे होते हैं और लंबी शाम तक फैले होते हैं, तीन, चार या पांच घंटे तक। वे कई वर्षों में स्थापित की गई मेन्यू योजना के सम्मेलनों का पालन करते हैं। सबसे औपचारिक पूर्ण कोर्स डिनर में अधिकांश कोर्स (सोर्बेट्स जैसे कुछ हल्के कोर्स को छोड़कर) आमतौर पर एक अलग वाइन, बीयर, लिकर या अन्य स्प्रिट के साथ जोड़ा जाता है।

सर्विस अ ला रूसे में, कोर्स को क्रम में टेबल पर लाया जाता है। प्रत्येक अतिथि के सामने केवल खाली प्लेटें लगाई जाती हैं। कोर्स प्लेटर्स पर परोसा जाता है, और मेहमान विभिन्न व्यंजनों से चयन करते हैं और अपनी खुद की प्लेट भरते हैं। भोजन की प्रस्तुति कुशलता से प्लेटर्स पर केंद्रित है। एक भरी हुई थाली को कभी भी एक अतिथि के सामने नहीं रखा जाता है क्योंकि यह सीमित भागों को सामने रखता है। मेहमानों से अपेक्षा की जाती है कि उन्हें जो पसंद हो खाएं और जितना चाहें उतना खाएं।



प्रस्तुति व्यक्तिगत भागों पर केंद्रित है

सर्विस अ ला फ्रैंकेइस, भोजन "परिवार-शैली" में परोसा जाता है, एक ही समय में सभी कोर्स के साथ। मेहमान खुद को सर्व करते हैं ताकि सभी व्यंजन अपने इष्टतम तापमान पर न परोसे जाएं। वैकल्पिक रूप से, बुफे शैली फ्रांसीसी सेवा की भिन्नता है, जहां भोजन की टेबल के अलावा अन्य सभी भोजन सही जगह पर उपलब्ध हैं। मेहमान बुफे परोसते हैं या कभी-कभी स्वयं सर्व करते हैं और फिर अपनी प्लेटों को वापस टेबल पर ले जाते हैं।

एक अमेरिकी औपचारिक भोजन कोर्स में, प्रत्येक कोर्स को क्रमिक रूप से परोसा जाता है। मेहमानों को पहले से ही अलग-अलग हिस्सों में भोजन से भरा हुआ प्लेट दिया जाता है। अक्सर, मेहमानों को शाकाहारी या मांस के प्रवेश के बीच चयन करने का अवसर मिलता है। कुछ अलग से अनुरोध करने या एक से अधिक सर्विंग के लिए पूछने का कोई अवसर नहीं है। हालांकि, भाग आमतौर पर बड़े होते हैं। चूंकि कोई प्लेटर नहीं है, भोजन प्रस्तुति व्यक्तिगत भागों पर केंद्रित है, कुशलता से कला की तरह सजाया जाता है जिसमें प्रत्येक प्लेट एक उत्कृष्ट कृति है।

टेबल सेटिंग



सिल्वरवेयर पेरिस शैली (टाइन और बाउल डाउन) सेट है। कोर्स (ब्रेड को सर्व किया जाएगा; ब्रेड प्लेट के बगल में ब्रेड चाकू चाकू के बाकी हिस्सों पर है और ढक्कन के साथ अलग-अलग बटर डिश हैं): शेरी के एपरिटिफ के साथ सर्व की गई (शेरी गिलास); कैवियार एम्यूज़ ब्यूच (पर्ल कैवियार स्पून की मां) एस्कारगॉट हॉर्स-डी-ओउवरे (एस्केरगेट फोर्क; प्लेट के साथ परोसा जाने वाला एस्कॉट), झींगा कॉकटेल (कॉकटेल कांटा) सफेद वाइन (सफेद वाइन गिलास) के साथ सर्व: सूप कोर्स (सूप चम्मच) फिश कोर्स (मछली चाकू और कांटा; चार्ज के बगल में वर्धमान आकार की हड्डी की डिश) लॉबस्टर कोर्स (लॉबस्टर पिक; प्लेट के साथ परोसा जाने वाला लॉबस्टर क्रैकर) लाल वाइन (लाल वाइन गिलास) के साथ सर्व: एंटी कोर्स (एंटी फोर्क एंड नाइफ) पैलेट क्लींजर (आइस क्रीम कांटा सेटिंग के ऊपर) रेलेवे (मुख्य) कोर्स (मांस चाकू और कांटा) सलाद कोर्स भोजन के अंत में परोसा जाता है यूरोपीय शैली (सलाद कांटा और चाकू; कुछ स्वतंत्रता यहां ली गई है क्योंकि एक असली सलाद कांटा में एक मोटी परत है) फिंगर बाउल सेवा (नहीं दिखाया गया है) सूखे शैंपेन (शैंपेन फ्लूट) के पाचन के साथ: चीज़ और नट कोर्स (चीज़ चाकू और नट पिक) डेजर्ट कोर्स (डेजर्ट कांटा और चम्मच; कॉफी या चाय की सेवा के साथ नहीं दिखाया गया) इसमें चम्मच और स्टर्लिंग सिल्वर लिडेड क्रिस्टल पेपर शेकर्स के साथ व्यक्तिगत क्रिस्टल नमक सेलर भी शामिल हैं। टेबल क्लॉथ और डिनर नैपकिन असली आयरिश लिनन हैं और कैंडलस्टिक होल्डर असली पारितोषिक हैं।

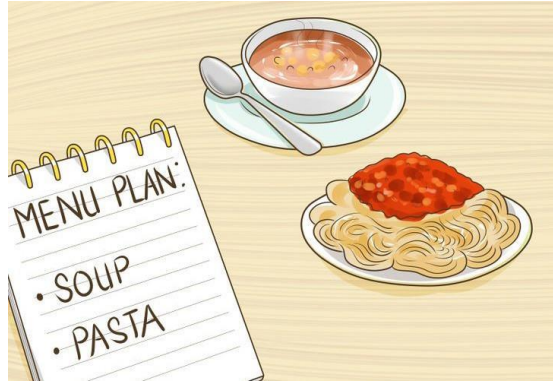
टेबल सेटिंग्स विस्तृत हो सकती हैं। अधिक औपचारिक सेटिंग्स में कभी-कभी सभी सिल्वरवेयर और ग्लासवेयर शामिल होते हैं जो पूरे भोजन के लिए आवश्यक होंगे, और सिल्वरवेयर को बाहर रखना होगा ताकि मेन्यू पर जल्द से जल्द दिखाई देने वाले व्यंजनों के लिए सबसे बाहरी उपकरण का उपयोग किया जाए। इस योजना में, जब डिनर को पहले कोर्स में परोसा जाता है, तो वे व्यवस्था के सबसे बाहरी किनारे पर सही कार्यान्वयन खोजने पर निर्भर कर सकते हैं।

एक वैकल्पिक योजना स्थान सेटिंग की व्यवस्था करती है ताकि टेबल सेटिंग में पहले एक या दो कोर्स के लिए आवश्यक उपकरण ही दिखाई दें। जैसे-जैसे डिनर आगे बढ़ता है और नए कोर्स आते हैं, उपयोग किए गए उपकरणों को व्यंजनों के साथ हटा दिया जाता है, और प्लेटों के बगल में नया सिल्वरवेयर रखा जाता है। इस योजना का उपयोग आमतौर पर तब किया जाता है जब डिनर के लिए ला कार्टे की पेशकश की जाती है, ताकि किसी दिए गए कोर्स के लिए सबसे उपयुक्त कार्यान्वयन का चयन किया जाए। उदाहरण के लिए, कुछ डिनर स्पष्ट, पतली सूप का आदेश दे सकते हैं और अन्य मोटे, मलाईदार सूप का आदेश दे सकते हैं। जैसा कि इन सूचों में से प्रत्येक का अपना अनूठा चम्मच है, यह एक चम्मच बाहर करने के लिए अनुचित और अव्यवहारिक माना जाएगा जिसकी आवश्यकता नहीं हो सकती है।

पूर्ण कोर्स भोजन कैसे परोसें

पूर्ण-कोर्स भोजन एक ऐसा भोजन है जो तीन से अधिक कोर्स में कार्य करता है। ये भोजन आमतौर पर किसी के सम्मान में या किसी विशेष इवेंट के लिए असाधारण इवेंट होते हैं। अपने स्वयं के पूर्ण कोर्स भोजन की मेजबानी करने के लिए, अपने मेन्यू की योजना पहले से शुरू करें। यह तय करें कि आप कितने कोर्स सर्व करना चाहते हैं और वे क्या होंगे। अगला, खाना पकाना शुरू करने से पहले टेबल सेट करें। इससे आपके समय की बचत होगी और भोजन परोसे जाने से पहले आप अपने मेहमानों के साथ आराम कर सकते हैं। अंत में, प्रत्येक कोर्स की सर्विंग शुरू करें। एक नया कोर्स परोसने से पहले गंदे प्लेटों को साफ करें और सुनिश्चित करें कि आपके मेहमानों के पास पानी और वाइन के गिलास हैं।

अंश 1: प्रारंभ करना

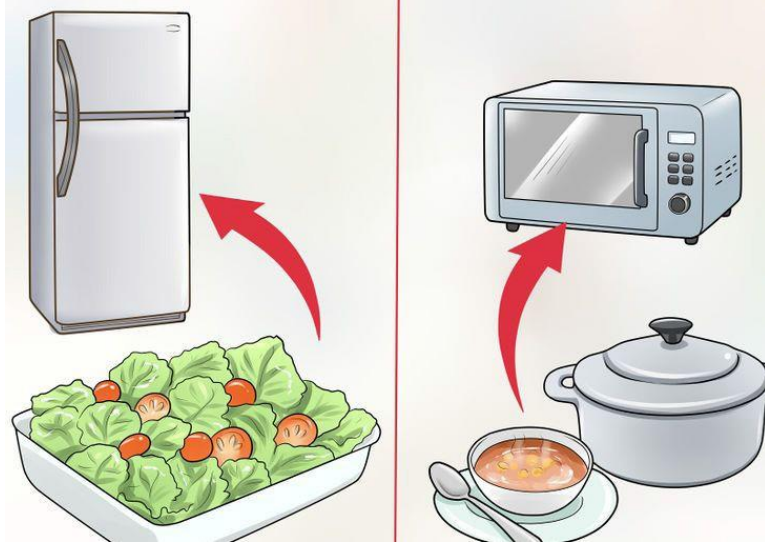


1. अग्रिम में अपने मेन्यू की योजना बनाएं। मल्टीपल कोर्स डिनर को पकाने में बहुत समय लगता है। यदि आप आगे की योजना बनाते हैं, तो आप हर कोर्स को पकाने के लिए अपने आप को बहुत समय छोड़ देंगे। अपना मेन्यू बनाते समय, एक या दो आइटम चुनें जो ताजा तैयार किए जाएंगे और दूसरों को पहले से पकाएंगे।
 - सूप, पास्ता सॉस, ग्रेवी और ब्रेड को पकाया जा सकता है और भोजन से एक दिन पहले संग्रहीत किया जा सकता है।
 - ऐसे व्यंजनों का चयन करें जो खाना पकाने के विभिन्न उपकरणों का उपयोग करते हैं। उदाहरण के लिए, यदि आपके सभी व्यंजनों को ओवन में बनाया जाता है, तो सब कुछ पकाने के लिए आपके पास प्रयास समय नहीं होगा।

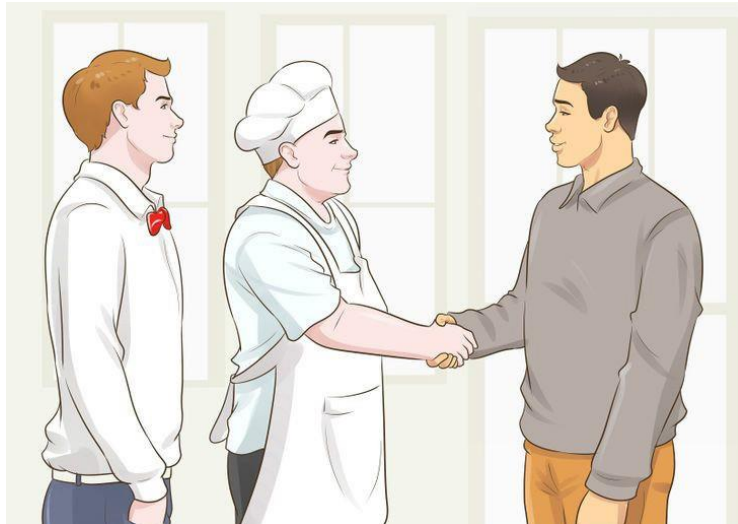


2. खाना पकाना शुरू करने से पहले टेबल सेट करें। इससे आपको अपने मेहमानों के आने पर बिना रुके भोजन तैयार करने में बहुत समय लगेगा। आपके टेबल को सेट करने का तरीका इस बात पर निर्भर करेगा कि आपने कितने कोर्स की योजना बनाई है। उदाहरण के लिए:

- हर कुर्सी पर एक प्लेसमेट और एक चार्जर प्लेट सेट करें। चार्जर प्लेट तब तक रहेगी जब तक कि डेजर्ट कोर्स नहीं परोसा जाता।
- चार्जर प्लेट के ऊपर क्षैतिज रूप से डेजर्ट के लिए बर्तन रखें।
- उपयोग किए जाने वाले क्रम में बर्तन सेट करें। पहले इस्तेमाल होने वाले सिल्वरवेयर बाहर की तरफ निकलते हैं, और जो अंतिम उपयोग किए जाते हैं वे प्लेट के बगल में होते हैं।
- प्लेसमेट के शीर्ष-दाएं कोने के पास गॉब्लेट और वाइन गिलास सेट हैं।
- अन्य कोर्स के समाप्त होने के बाद, डेसर्ट की प्लेटें और कॉफी कप आमतौर पर लाए जाते हैं।



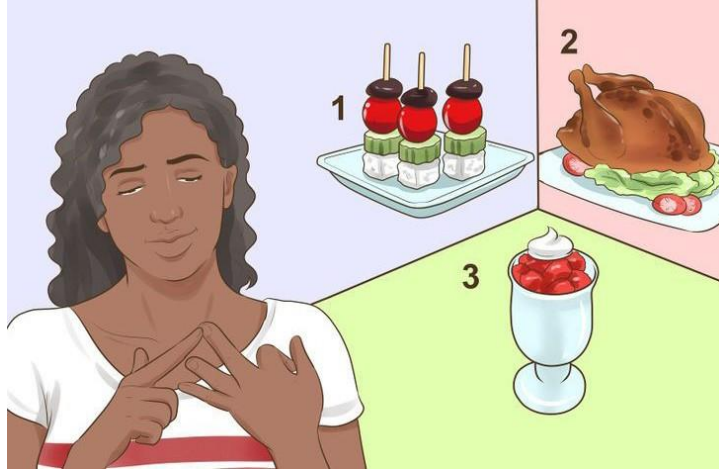
3. तैयार भोजन को सही तापमान पर रखें। सलाद या गजपचोस जैसे ठंडे व्यंजन को प्लास्टिक रैप में ढका जा सकता है और आपके रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किया जा सकता है। गर्म व्यंजन को फॉयल के साथ कवर किया जा सकता है और गर्म रहने के लिए ओवन में रखा जा सकता है। सुनिश्चित करें कि आपका ओवन सबसे कम तापमान पर सेट है।
 - अधिकांश ओवन में एक "गर्म" सेटिंग होती है। यह सेटिंग आपके भोजन को बिना जलाए गर्म रखेगी।



4. मदद लेने पर विचार करें। पूर्ण भोजन कैटरिंग महंगा हो सकता है। हालांकि, यदि आप भोजन पकाने, साफ करने और सर्व करने के लिए किसी और की मदद लेते हैं, तो आप रसोई में बहुत महनत करने के बजाय अपने मेहमानों के साथ अपनी शाम का आनंद ले पाएंगे।

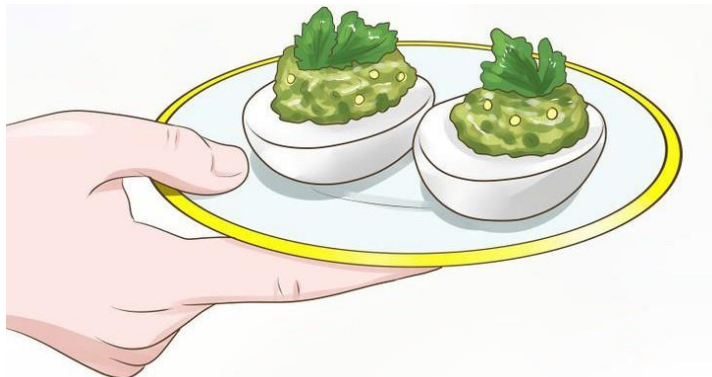
- यदि आप पूर्ण सेवा कैटरिंग नहीं रख सकते, तो स्थानीय कैटरिंग कंपनियों से पूछें कि क्या उनके पास केवल सर्विंग पैकेज है। आप खाना पकाएंगे लेकिन वेटर आपके घर आएंगे और भोजन परोसेंगे।

अंश 2: कोर्स चुनना



1. यह तय करें कि आप कितने कोर्स सर्व करना चाहते हैं। पूरे कोर्स के भोजन में तीन से बीस कोर्स हो सकते हैं। हालांकि, अधिकांश आधुनिक होस्ट और होस्टेस खुद को छह कोर्स तक सीमित रखते हैं। यदि आप बहुत अधिक करते हैं, तो आपके पास सब कुछ ठीक से तैयार करने या अपने मेहमानों के साथ समय बिताने का समय नहीं हो सकता है। याद रखें कि प्रत्येक कोर्स को प्लेट या कटोरे और सिल्वरवेयर की आवश्यकता होगी। सुनिश्चित करें कि आपके पास अपने कोर्स को सर्व करने के लिए पर्याप्त है।

- तीन-कोर्स भोजन में आमतौर पर एक ऐपेटाइज़र, एक मुख्य कोर्स और एक डेजर्ट होता है।
- चार कोर्स भोजन में एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक मुख्य कोर्स और डेजर्ट शामिल हो सकते हैं।
- पांच कोर्स भोजन में एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मुख्य कोर्स और एक डेजर्ट शामिल हो सकती है।
- छह कोर्स के भोजन में आम तौर पर एक अम्युज-बुच, एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मुख्य कोर्स और एक डेजर्ट शामिल होती है।
- सात कोर्स के भोजन में एक अम्युज-बुच, एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मुख्य कोर्स, एक डेजर्ट, और कॉफी या चाय के साथ एक मिग्राईज शामिल है।



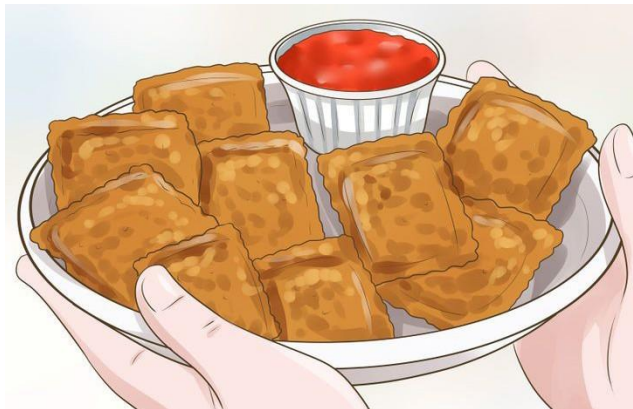
2. एक अम्युज-बुच परोसें। यह कोर्स आमतौर पर सूप या ऐपेटाइज़र से पहले प्रस्तुत किया जाता है और छोटे ऐपेटाइज़र प्लेटों पर परोसा जाता है। इन व्यंजनों में भोजन के एक या दो बेक वाईट होते हैं जो आने वाले स्वादों का संकेत दे सकते हैं। लोकप्रिय अम्युज-बुच व्यंजन में शामिल हैं:

- क्रीमी तले अंडे
- हर्व-इनफ़्यूस्ड क्रीम चीज़ स्प्रेड टोस्टेड क्रोस्टिनी के एक स्लाइस पर
- क्रीमी ब्री के छोटे वेजेज पर भुने हुए आइ के स्लाइस



3. सूप कोर्स प्रस्तुत करें। यह कोर्स आमतौर पर ऐपेटाइज़र से पहले या ऐपेटाइज़र के स्थान पर परोसा जाता है। यह व्यंजन एक छोटे से सूप के कटोरे में परोसा जाता है और एक गोल सूप चम्मच के साथ खाया जाता है। आपकी सूप की पसंद मौसम के अनुसार भिन्न हो सकती है। उदाहरण के लिए:

- गर्मियों में, एक ठंडे गज़पाचो सूप परोसने पर विचार करें।
- सर्दियों में, एक गर्म, मलाईदार लॉबस्टर बिस्क सर्व करें।



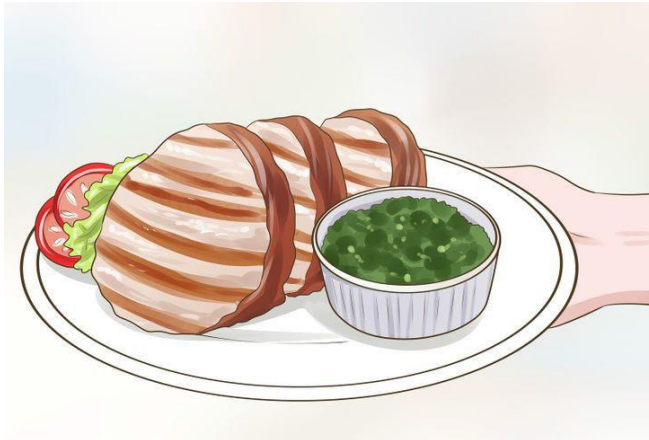
4. ऐपेटाइज़र वितरित करें। इस कोर्स को यूरोप के कई हिस्सों में एंट्री के रूप में जाना जाता है क्योंकि यह भोजन में मुख्य कोर्स पेश करता है। इन व्यंजनों को आमतौर पर छोटे ऐपेटाइज़र प्लेटों पर परोसा जाता है और इसमें मांस, मौसमी सब्जियां, स्टार्च और साँस हैं। उदाहरण के लिए:

- तली हुई रवाओली के कुछ टुकड़ों को मारिनारा साँस के साइड में परोसें।
- ब्रेडक्रंब और मसाला के साथ स्टाफ बेक बटन मशरूम।
- अपने मेहमानों को टैटार साँस के साथ कुछ लघु क्रेव केक दें।



5. सलाद कोर्स परोसें। यूरोप के कुछ हिस्सों में, सलाद कोर्स मुख्य कोर्स के बाद परोसा जाता है। हालांकि, पहले सलाद को सर्व करना आम होता जा रहा है। सलाद के कोर्स में आमतौर पर मौसमी सब्जियों को स्वादिष्ट बनाने के लिए तैयार किया जाता है। आम विकल्पों में शामिल हैं:

- ताजा, लेटिफ के साथ साधारण बगीचे का सलाद टमाटर, प्याज, और एक तीखा विनाईग्रेट
- जैतून, सलाद, लाल प्याज और फेटा चीज़ के साथ टैंगी ग्रीक सलाद
- एक मीठा और खट्टा दक्षिण पूर्व एशियाई पपीता सलाद



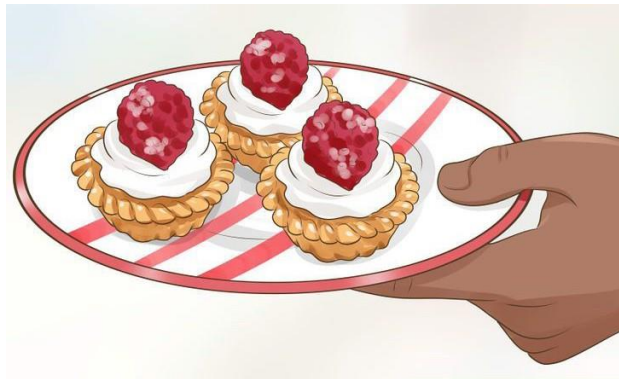
6. मुख्य कोर्स प्रस्तुत करें। मुख्य कोर्स डिनर प्लेट पर परोसा जाता है। यह कोर्स आम तौर पर एक मौसमी सब्जी साइड डिश और ब्रेड के साथ बेकड, फ्राइड या रोस्टेड प्रोटीन का संयोजन है। यदि आप ब्रेड परोसते हैं, तो जगह के ऊपरी-बाएं कोने में ब्रेड डिश और बटर नाइफ प्रदान करें। मुख्य कोर्स में शामिल हैं:

- पास्ता व्यंजन चिकन, मछली या वील कटलेट के साथ टॉप किया हुआ
- आलू, गाजर, और प्याज के साथ टेंडर रोस्ट का एक मोटा टुकड़ा
- क्रीमयुक्त पालक के साइड के साथ ग्रील्ड पोर्क टेंडरलॉइन मेडालियंस



7. डेजर्ट परोसें। डेजर्ट कोर्स को एक छोटे ऐपेटाइज़र प्लेट पर समर्पित डेजर्ट चम्मच या कांटा के साथ परोसा जाता है। इस कोर्स में आमतौर पर केक, पाई, या अन्य मीठे पकवान और एक गिलास डेजर्ट वाइन का एक टुकड़ा होता है। हालांकि, कुछ लोग डेजर्ट के बजाय चीज़ और क्रैकर परोसना पसंद करते हैं। उदाहरण के लिए:

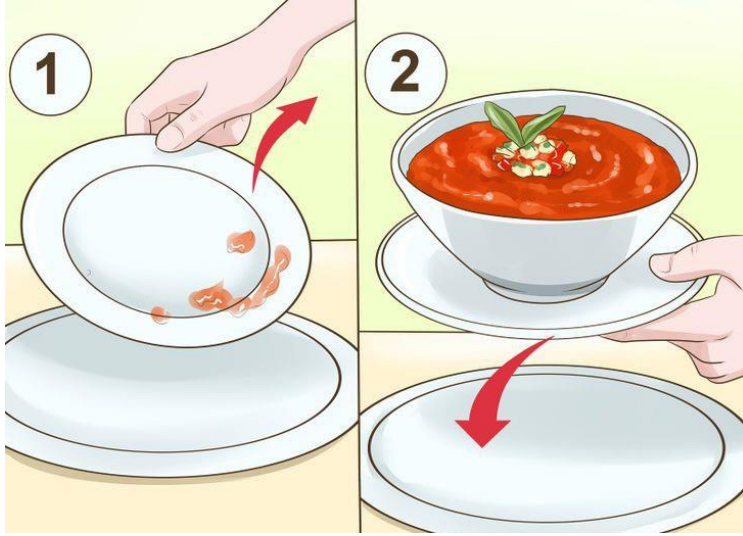
- चीज़ बोर्ड को विभिन्न प्रकार के नरम और कठोर चीज़ों के साथ बनाएं, जैसे कि ब्री, गौडा और ब्लू चीज़। चीज़ बोर्ड को गर्म, टोस्टेड क्रैकर के साथ परोसें।
- मखमली चॉकलेट केक का एक छोटा टुकड़ा और एक गिलास स्वीट पोर्ट वाइन परोसें।
- अपने मेहमानों को खट्टा, मीठा नींबू बार और ड्राई सफेद वाइन का एक गिलास दें।



8. कुछ मिग्रार्डिज़ परोसें। एक मिग्रार्डी एक छोटा, निवाले के आकार का डेजर्ट है जिसे चाय या कॉफी के साथ परोसा जाता है। यह कोर्स भोजन के अंत का प्रतीक है। आम मिग्रार्डिज़ में शामिल हैं:

- केक के छोटे सजे हुए वर्ग, जिसे पेटिट फोरस कहा जाता है
- लघु बटर मेडेलीन बिस्कुट
- निवाले के आकार का फ्रेंच मैकरॉन

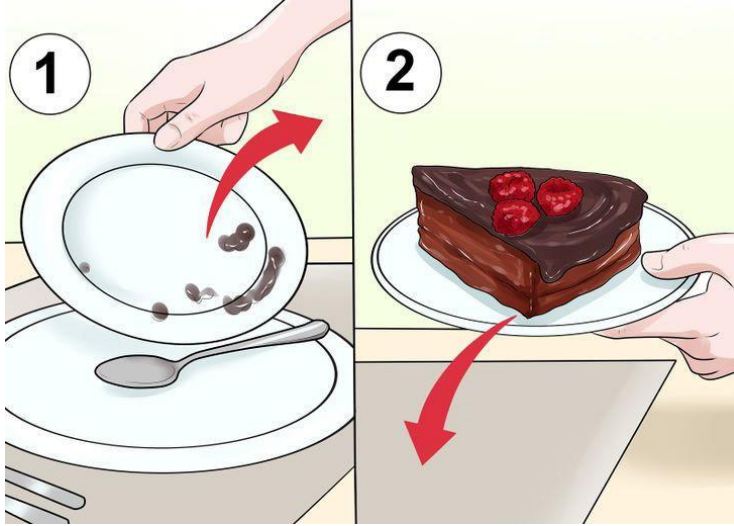
अंश 3: कोर्स सर्व करना



1. प्रत्येक प्लेट को सर्व करने से पहले साफ़ करें। एक बार जब सभी मेहमान खाना खत्म कर लेते हैं, तो गंदे व्यंजनों को इकट्ठा करें, चार्जर और किसी भी अप्रयुक्त सिल्वरवेयर को छोड़ दें। चार्जर पर सीधे तैयार पकवान रखकर तुरंत अगले कोर्स को सर्व करें।
 - प्लेटों पर भोजन की व्यवस्था करने के लिए कोर्स के बीच रसोई में थोड़ा तैयारी के समय के लिए योजना बनाएं।
 - चार्जर टेबल पर तब तक रहता है जब तक कि डेजर्ट नहीं परोसी जाती।



2. विचार करें कि पेय कैसे परोसा जाएगा। एक पूर्ण कोर्स भोजन परोसते समय, अधिकांश होस्ट या होस्टेस पानी के गिलास और एक वाइन गिलास प्रदान करते हैं। यदि आपके पास जगह है, तो टेबल पर पानी के घड़े और वाइन की बोतलों को रखकर पेय फैमिली-स्टाइल सर्विंग पर विचार करें, जिससे मेहमान खुद सर्व कर सकें। यह आपको समय बचाएगा और आपको प्रत्येक कोर्स के दौरान आराम करने देगा।
 - यदि आप मेज पर घड़े या वाइन की बोतलें नहीं चाहते हैं, तो आपको मेहमानों के गिलास को स्वयं रिफिल करना होगा।
 - यदि आपने वेटर रखे हैं, तो वे आपके लिए मेहमानों के पेय को फिर से भर देंगे।



3. डेजर्ट से पहले सभी व्यंजन साफ करें। एक बार जब डेजर्ट कोर्स तैयार हो जाता है, तो किसी भी ब्रेड प्लेट, मुख्य कोर्स प्लेट, सिल्वरवेयर, और चार्जर को हटा दें। टेबल पर प्लेसमेंट के शीर्ष पर डेजर्ट सिल्वरवेयर छोड़ दें। यह आपके मेहमानों को हिलने डुलने के लिए जगह देगा, जब वे डेजर्ट का आनंद ले रहे होंगे और अपने भोजन को पचाएंगे।

- कुछ लोग इस कोर्स के दौरान डेजर्ट वाइन, पोर्ट, ब्रांडी, या स्काॅच भी पसंद करते हैं।

सही डिनरवेयर कैसे चुनें

डिनरवेयर सबसे महत्वपूर्ण भोजन निर्णयों में से एक है जिसे आप अपने घर में स्टॉक करते समय करते हैं। चाहे आप शादी से पहले सेट किए गए डिनरवेयर को दर्ज कर रहे हों, अपने वर्तमान डिनरवेयर की बदलकर या एक कदम के बाद पुनर्संग्रहण कर रहे हों, आपका निर्णय कुछ ऐसा परिभाषित करेगा जिसे आप हर दिन सालों तक इस्तेमाल करेंगे। डिनर का चयन करते समय बनाने के लिए महत्वपूर्ण सौंदर्य, वित्तीय और भौतिक निर्णय हैं। सही डिनरवेयर चुनने का तरीका जानने के लिए आगे पढ़ें।



1. तय करें कि क्या आप कैजुअल या औपचारिक डिनरवेयर की तलाश में हैं। कैजुअल डिनरवेयर मजबूत है और रोजमर्रा के उपयोग के लिए डिज़ाइन किया गया है। औपचारिक डिनरवेयर आमतौर पर छुट्टियों और मनोरंजन के लिए बनाया जाता है, लेकिन यह अक्सर अधिक नाजुक होता है।



2. परिभाषित करें कि आपके डिनरवेयर के अन्य उपयोग क्या होंगे। उदाहरण के लिए, यदि आप इसे बाहरी उपयोग के लिए उपयोग करना चाहते हैं, तो आप कम सामान्य लेकिन अटूट सामग्री जैसे धातु या लेमिनेट में देखना चाह सकते हैं। यदि आप छुट्टियों के दौरान केवल एक औपचारिक सेट का उपयोग करेंगे, तो आप क्रिसमस के लिए रंगों का समन्वय करना चाह सकते हैं।



3. अपने वर्तमान डिनरवेयर का मूल्यांकन करें। क्या यह महत्वपूर्ण है कि आपका नया डिनरवेयर आपकी पुरानी सामग्री से मेल खाता हो। यदि हां, तो आपको सामग्री, रंग या पैटर्न द्वारा समन्वय करने की आवश्यकता होगी।



4. अपनी सामग्री चुनें। डिनरवेयर को आमतौर पर बोन चाइना, पोर्सिलेन, स्टोनवेयर, सेमी-पोर्सिलेन, आयरनस्टोन, क्रीम वेयर, माजोलिका और फेयेंस के साथ बनाया जाता है।
- कैजुअल डिनर बर्तन को मजबूत, डिशवॉशर-सुरक्षित और माइक्रोवेव करने योग्य सामग्री के साथ बना होना चाहिए। यह अक्सर स्टोन वेयर, माजोलिका, फेयेंस और डेलफ्ट जैसे स्टोनवेयर या मिट्टी के बरतन से बना होता है। ये सामग्री बोन चाइना या पोर्सिलेन के बरतन की तुलना में कम मजबूत हैं, लेकिन वे सस्ती और बदलने में आसान हैं।

- औपचारिक डिनरवेयर अक्सर बोन चाइना या पोर्सिलेन के बरतन से बना होता है। पोर्सिलेन के बरतन सबसे कठिन सिरेमिक होते हैं और इसे "सफेद सोना" कहा जाता है। बोन चाइना मजबूत है क्योंकि यह बेल की हड्डी राख द्वारा दृढ़ है। दोनों प्रकार महंगे हैं, और न ही डिशवाॉशर या माइक्रोवेव उपयोग के लिए आदर्श है, क्योंकि उन्हें प्रतिस्थापित करना कठिन है।
- माजोलिका और फ्राइनेस चिप बहुत आसानी से। वे अक्सर चमकीले रंग या हाथ से चित्रित होते हैं। पूर्ण डिनरवेयर सेट उनकी नाजुकता के कारण असामान्य हैं। प्लैटर या प्लेटों को देखभाल के साथ सर्व की जानी चाहिए।



5. अपनी रंग योजना चुनें। सादे सफेद डिनरवेयर अभी भी बहुत लोकप्रिय हैं, क्योंकि यह डिशवाॉशर सुरक्षित है, यह फेड नहीं होता है, इसे बदलना आसान है, यह अधिकांश सजावट से मेल खाता है और यह भोजन को अच्छी तरह से दिखाता है। हालांकि, आप रंग चुनकर अपने भोजन कक्ष या रसोई में भी समन्वय कर सकते हैं।
 - यदि आपके पास चमकीले रंग का भोजन कक्ष है, तो तटस्थ रंग इसकी अच्छी तरह से प्रशंसा करेंगे। यदि आपके पास तटस्थ रंग की सजावट है, तो आप अपने व्यंजनों में एक उज्वल रंग को शामिल कर सकते हैं जो अन्य सौंदर्य एक्सेंट को सामने लाएगा।



6. तय करें यदि आप अपने डिशवेयर में पैटर्न को शामिल करना चाहते हैं। एक सामान्य दिशानिर्देश है कि अपने पैटर्न के साथ डिनरवेयर का एक सादा हिस्सा शामिल करें, ताकि वे भारी न हों।
 - कई पैटर्न डेकाल्स या स्थानान्तरण के साथ बनाए जाते हैं और फेडिंग या हटाने को रोकने के लिए हाथ धोया जाना चाहिए। माइक्रोवेव में गोल्ड या मेटल लाइन वाले पैटर्न का इस्तेमाल नहीं करना चाहिए।



7. आकार और बनावट चुनें। एक सादे डिशवेयर संग्रह को रोचक बनाने के लिए एक अलग आकार या बनावट में मानार्थ कटोरे या प्लेट खरीदना है। दोनों प्लेट और कटोरे अंडाकार, वर्गों और अधिक में बने होते हैं।



8. अपने सेट को मिक्स करने और मैच करने पर विचार करें। कई लोग एक ही पैटर्न या रंगों के साथ प्लेट, कटोरे और सिल्वरवेयर रखने से दूर जा रहे हैं। आप विभिन्न रंगों, पैटर्नों, बनावट और आकृतियों को मिला सकते हैं और मिक्स कर सकते हैं।

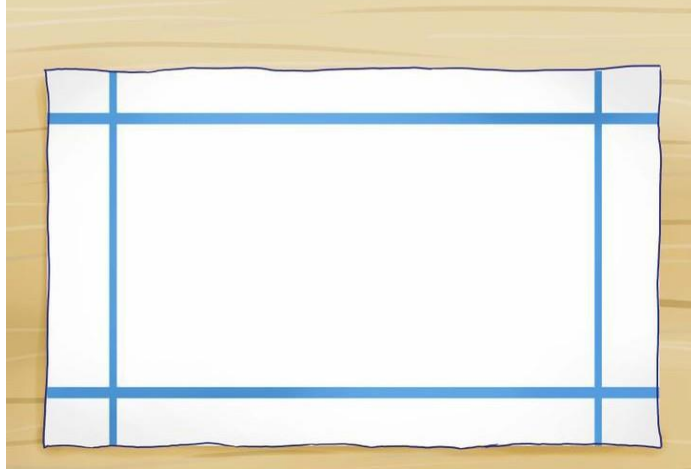


9. तय करें कि आपको कितनी सेटिंग्स चाहिए। एक अच्छा नियम यह है कि आप जितने लोगों को डिनर के लिए आराम से होस्ट करने की कल्पना कर सकते हैं, उतने सेट खरीदें। यदि आप एक बजट पर हैं, तो परिवार के लिए पर्याप्त खरीदें और बाद में अपने संग्रह में जोड़ें।

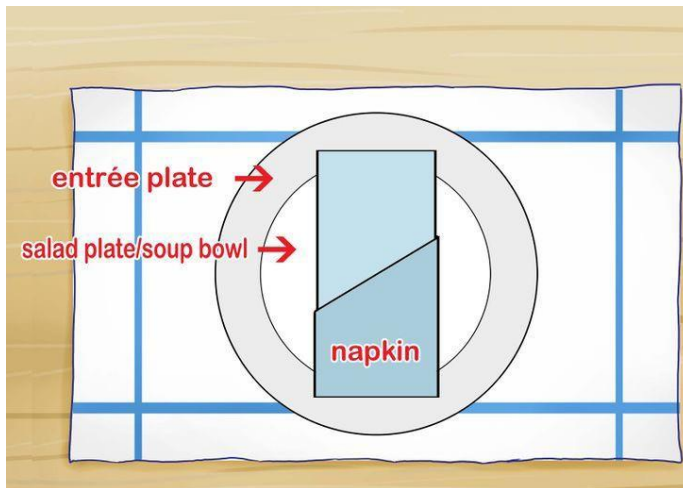
डिनर टेबल कैसे सेट करें

चाहे डिनर पार्टी हों या डिनर के लिए कुछ करीबी दोस्त आ रहे हों, आपको अपने मेहमानों के लिए एक अच्छी तरह से सेट टेबल प्रदान करनी चाहिए। एक चतुर टेबल सेटिंग डिनर को मूल रूप से प्रवाहित करेगी और उपयोग किए गए प्लेटों की आसान सफाई प्रदान करेगी। अपने प्रियजनों के लिए एक सुंदर टेबल निर्धारित करने के लिए कुछ सामान्य शिष्टाचार दिशानिर्देशों का पालन करें।

तरीका 1: कैजुअल डिनर टेबल व्यवस्थित करना

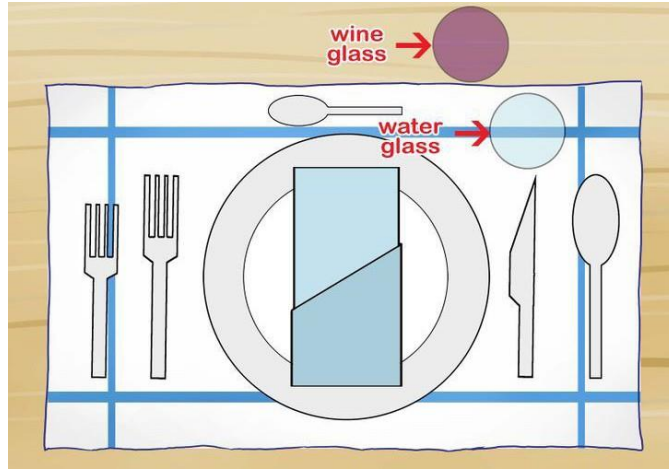


1. टेबल पर एक प्लेसमेंट सेट करें। प्लेसमेंट्स भोजन से आपकी टेबल की सतह की रक्षा करते हैं और आपके भोजन के अनुभव को उज्वल करते हैं। सुनिश्चित करें कि टेबल के किनारे से प्लेसमेंट का किनारा लगभग एक इंच की दूरी पर है। एक प्लेसमेंट चुनें जो आपकी प्लेटों से मेल खाता हो और आपके टेबलटॉप पर भी अच्छा लगे।
 - जब संदेह हो, तो एक साधारण सफेद प्लेसमेंट चुनें।

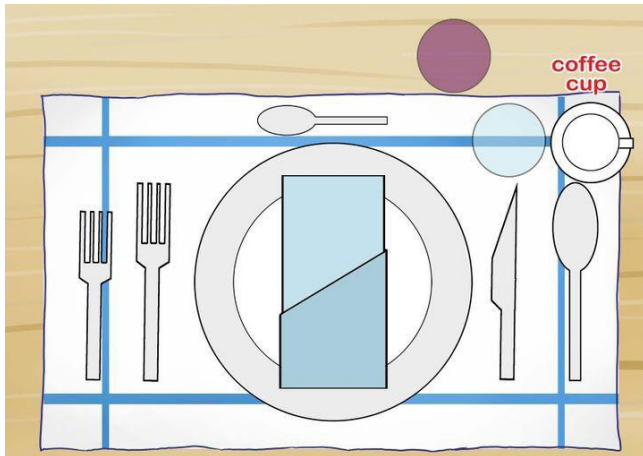


2. अपनी थाली और नैपकिन की व्यवस्था करें। एक कैजुअल भोजन के अनुभव में एक ऐपेटाइज़र, एक एंट्री और एक डेजर्ट के रूप में सूप या सलाद शामिल हो सकते हैं। सबसे पहले, प्लेसमेंट के निचले केंद्र पर बड़ी मुख्य एंट्री प्लेट रखें। इसके बाद, मुख्य सलाद प्लेट के ऊपर अपनी सलाद प्लेट या सूप बाउल रखें। नैपकिन को एंट्री प्लेट और ऐपेटाइज़र प्लेट के बीच रखा जा सकता है या ऐपेटाइज़र प्लेट के ऊपर रोल किया जा सकता है।

- यदि आप डिनर रोल सर्व कर रहे हैं, तो प्लेसमेंट के बाईं ओर एक छोटी ऐपेटाइज़र प्लेट लगाएं।
 - डेजर्ट प्लेटों को कैजुअल भोजन के अनुभवों के लिए डेजर्ट के साथ लाया जाना चाहिए।
3. अपने सिल्वरवेयर को प्लेसमेंट पर रखें। कांटे को प्लेट के बाईं ओर और दाईं ओर चाकू और चम्मच रखा जाएगा। खाने के कांटे के बाईं ओर सलाद कांटा (यदि आवश्यक हो) रखें और चम्मच को चाकू के दाईं ओर रखें। यदि आप डेजर्ट के बर्तन सेट करना चाहते हैं, तो उन्हें प्लेट के ऊपर रखें।
- चाकू के तेज साइड को प्लेट की ओर मुड़ना चाहिए।
 - केवल सिल्वरवेयर के साथ टेबल सेट करें जो आप भोजन के दौरान उपयोग करेंगे।



4. ड्रिंकवेयर की व्यवस्था करना। प्लेसमेंट पर चाकू के ऊपर पानी का गिलास रखें। यदि आप वाइन परोसने की योजना बना रहे हैं, तो वाइन गिलास को पानी के गिलास के बाईं ओर रखें और प्लेसमेंट को हटा दें। यदि आप एक से अधिक वाइन पेश करना चाहते हैं, तो त्रिभुज रचना में पहले के पीछे अन्य वाइन गिलास जोड़ें।
- अधिकांश कैजुअल भोजन अनुभव केवल एक प्रकार की वाइन प्रदान करते हैं। यदि आपके पास सर्व करने के लिए एक से अधिक प्रकार की वाइन है, तो इसके बजाय एक औपचारिक डिनर की मेजबानी करने पर विचार करें।

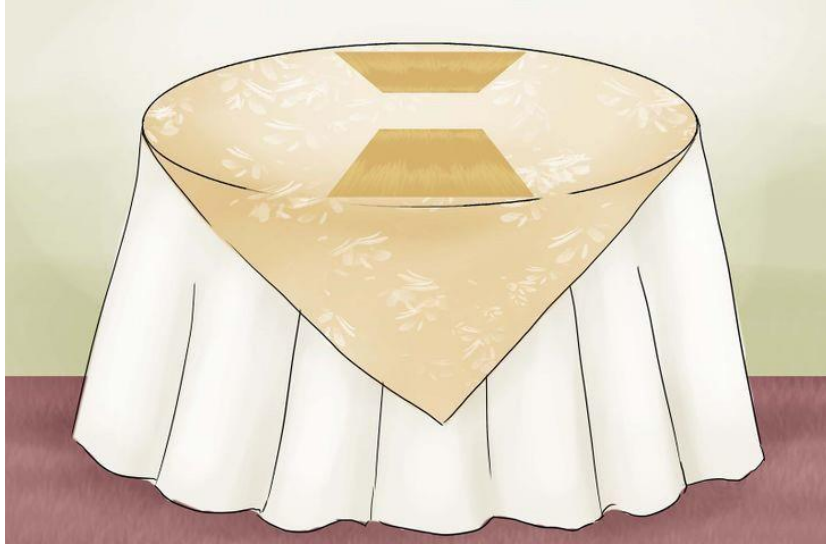


5. अपने डेसर्ट और कॉफी के लिए योजना बनाएं। पहले से अपने डेजर्ट प्लेटों को अलग रखें। एक बार जब आप डेजर्ट परोसने के लिए तैयार हों, तो गंदे प्लेटों को साफ़ करें और डेजर्ट प्लेटों को वितरित करें।

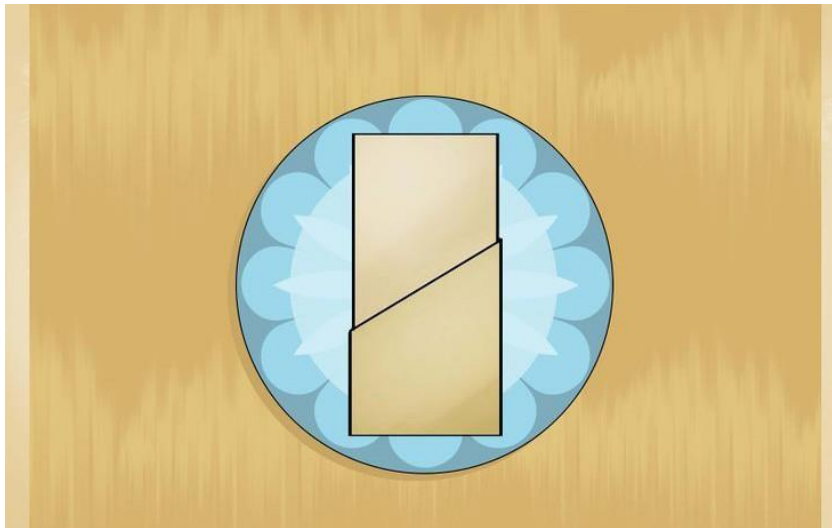
यदि आप कॉफी परोस रहे हैं, तो आप या तो डेजर्ट के साथ कॉफी कप और तश्तरी निकाल सकते हैं या भोजन की शुरुआत में उन्हें पानी के गिलास के दाईं ओर रख सकते हैं।

- डेजर्ट सिल्वरवेयर को डेजर्ट की प्लेटों के साथ लाया जा सकता है या भोजन की शुरुआत में टेबल सेटिंग के ऊपर रखा जा सकता है।

तरीका 2: औपचारिक डिनर टेबल सेटिंग

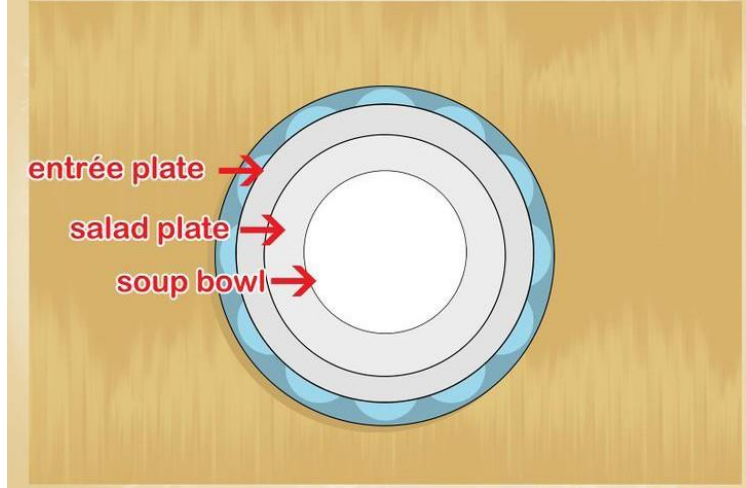


1. टेबलक्लोथ और प्लेसमेंट बिछाएं। यदि आप एक बहुत ही औपचारिक डिनर की मेजबानी कर रहे हैं, तो पूरे टेबल पर एक फर्श की लंबाई वाला टेबलक्लोथ फैलाएं। टेबल के किनारे से एक इंच की जगह रखते हुए, प्रत्येक सीट पर एक प्लेसमेंट रखें। टेबलक्लोथ और प्लेसमेंट रंगों का चयन करें जो प्लेट और डाइनिंग रूम के पूरक हैं।
 - जब संदेह में हों, तो एक सफेद टेबलक्लोथ और सरल सफेद जगह सेटिंग्स का उपयोग करें।



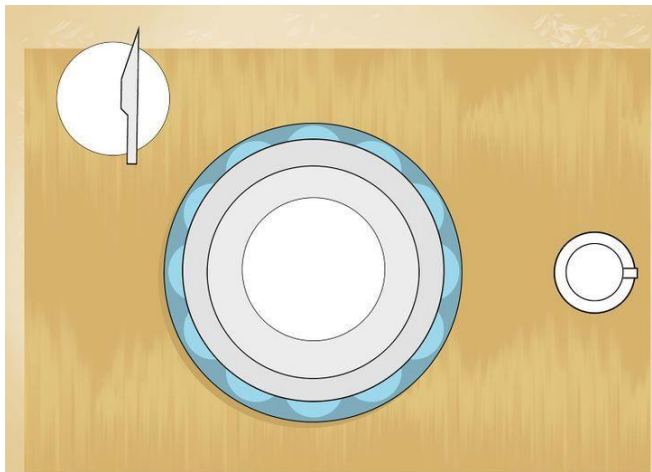
2. एक चार्जर प्लेट और नैपकिन सेट करें। एक चार्जर प्लेट अन्य प्लेटों पर आराम करने के लिए एक सजावटी प्लेट है। जगह के तल पर चार्जर प्लेट रखें। नैपकिन को बड़े करीने से मोड़ा जाना चाहिए और चार्जर की प्लेट पर रखा जाना चाहिए या नैपकिन रिंग में घुमाकर प्लेसमेंट के बाईं ओर सेट करना चाहिए।

- ये प्लेटें सजावटी हैं और इसलिए वैकल्पिक हैं। हालांकि, कई लोगों का मानना है कि यदि चार्जर प्लेट का उपयोग नहीं किया जाता है तो कोर्स के बीच टेबल खाली दिखती है।
- चार्जर प्लेट पर कभी भी सीधे भोजन न करें।

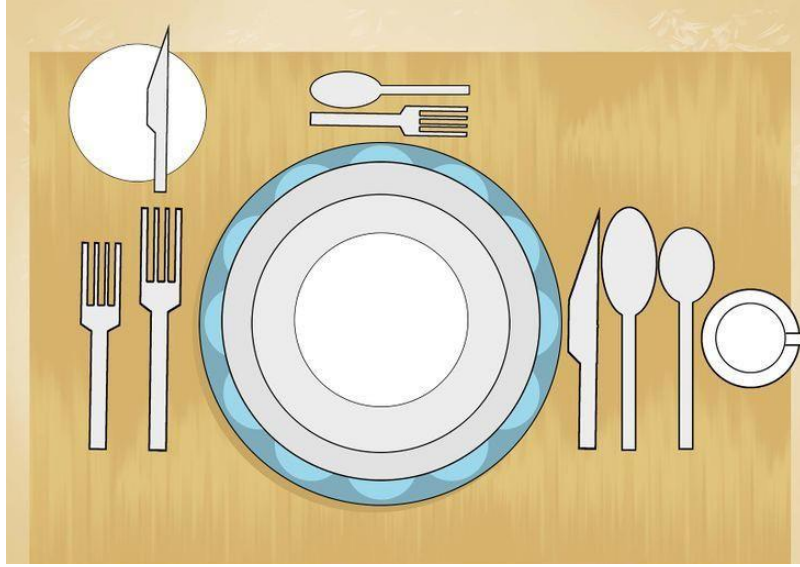


3. चार्जर प्लेट पर अपनी प्लेटों की व्यवस्था करें। उपयोग के क्रम में हमेशा प्लेटों की व्यवस्था करें। उदाहरण के लिए, यदि आप सूप, सलाद और एंट्री परोस रहे थे, तो आप सबसे पहले चार्जर पर मुख्य एंट्री प्लेट लगाएंगे। इसके बाद, आप एक सलाद प्लेट बिछाते हैं, उसके बाद सूप का कटोरा लेते हैं। उपयोग के बाद प्रत्येक प्लेट को हटा दिया जाएगा।

- यदि आप तीन से अधिक कोर्स सर्व कर रहे हैं, तो प्रत्येक प्लेट को बाहर लाया जाए और फिर स्पेस को बचाने के लिए कोर्स के बाद हटा किया जाए।
- चार्जर प्लेट को खाली करने के लिए प्रतीक्षा करें जब तक कि एंट्री प्लेट को खाली करने का समय न हो।

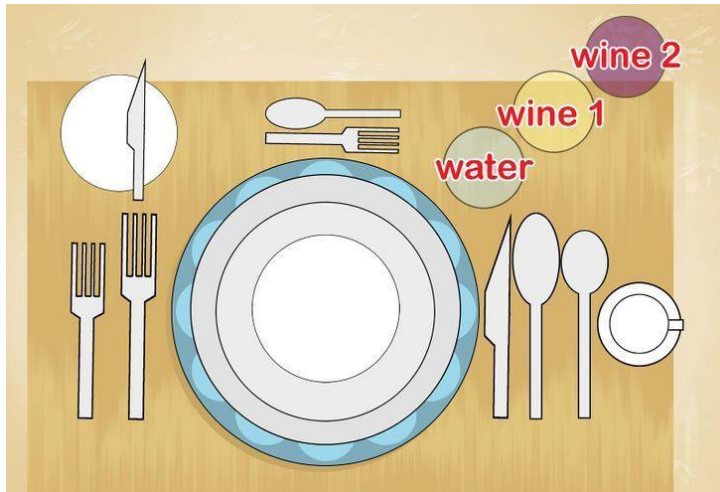


4. टेबल पर अन्य सभी प्लेटों को सेट करें। यदि आप डिनर रोल सर्व कर रहे हैं, तो कांटे पर ऐपेटाइज़र प्लेट स्थापित करें और शीर्ष पर मक्खन चाकू रखें। यदि आप डिनर के बाद कॉफी परोस रहे हैं, तो आप या तो डेजर्ट के साथ कप और तश्तरी बाहर ला सकते हैं या भोजन की शुरुआत में चम्मच के दाईं ओर सेट कर सकते हैं। इसी तरह, डेजर्ट की थाली को डेजर्ट के साथ बाहर लाया जा सकता है या टेबलक्लोथ पर प्लेट के ऊपर रखा जा सकता है।



5. सिल्वरवेयर की व्यवस्था करें। कांटे प्लेट के बाईं ओर जाते हैं और चम्मच और चाकू दाईं ओर जाते हैं। सिल्वरवेयर को बाहर से अंदर की ओर व्यवस्थित करें, उन बर्तनों के साथ जिन्हें आप पहले बाहर की तरफ इस्तेमाल करेंगे और जिन्हें आप प्लेट के बगल में इस्तेमाल करेंगे। डेजर्ट का कांटा प्लेट के शीर्ष पर होना चाहिए, जिसमें दाईं ओर इशारा किया हुआ टाईन और बायीं तरफ ऊपर की तरफ सीधे चम्मच चम्मच हो।

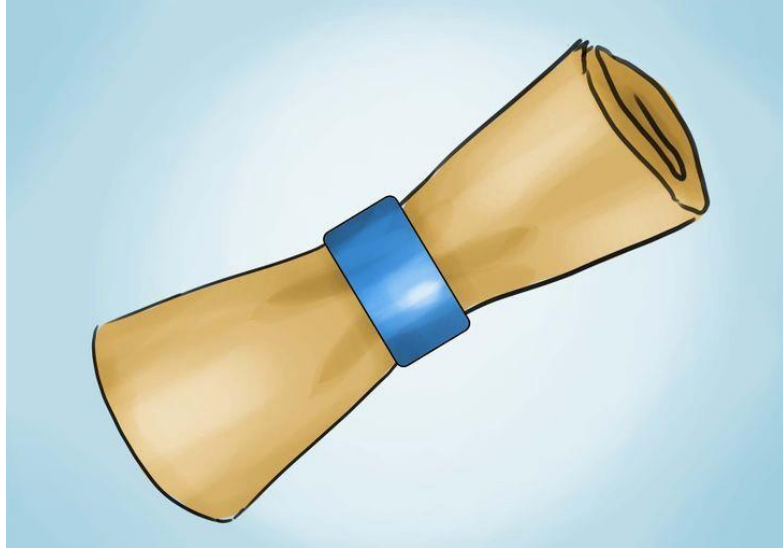
- प्रत्येक कोर्स में कम से कम एक बर्तन होना चाहिए। उदाहरण के लिए, एक सलाद का अपना कांटा और एक सूप का अपना चम्मच होना चाहिए।
- प्रत्येक कोर्स के साथ संबंधित बर्तन साफ किए जाते हैं।



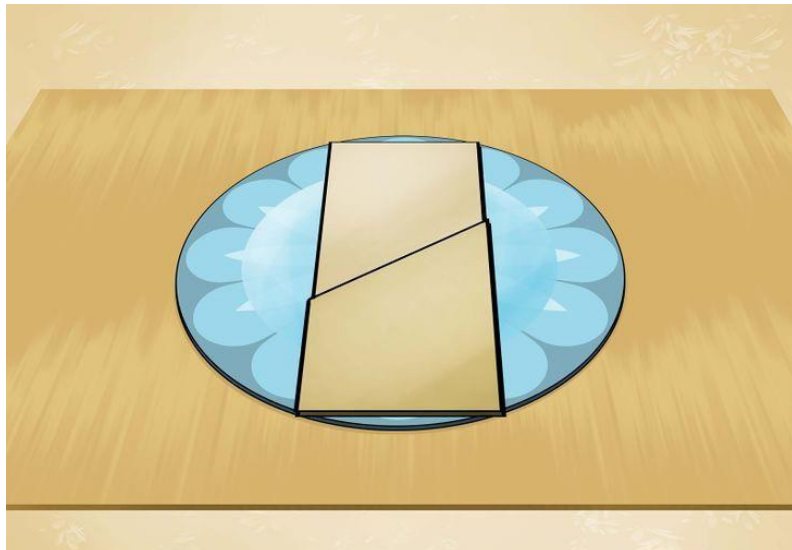
6. पीने के गिलास को मेज पर सेट करें। पानी के गिलास को प्लेट के सबसे पास रखा जाता है। यह वाइन के गिलास से बाएं से दाएं पीछा किया जाना चाहिए ताकि वे उपयोग किया जा सकें। उदाहरण के लिए, ज्यादातर लोग एंट्रेस के साथ सफेद वाइन और लाल वाइन के साथ सूप और सलाद परोसते हैं। इसलिए, आप पानी के गिलास को पहले रखें, फिर सफेद शराब के गिलास को, और अंत में लाल वाइन के गिलास को।

- किसी विशेष कोर्स के लिए उपयोग किए जाने वाले गिलास को संबंधित प्लेटों और सिल्वरवेयर के साथ कोर्स के अंत में हटा दिया जाना चाहिए।
- यदि आपके पास गिलास को लाइन करने के लिए टेबल पर जगह नहीं है, तो उन्हें एक त्रिभुज में व्यवस्थित करें।

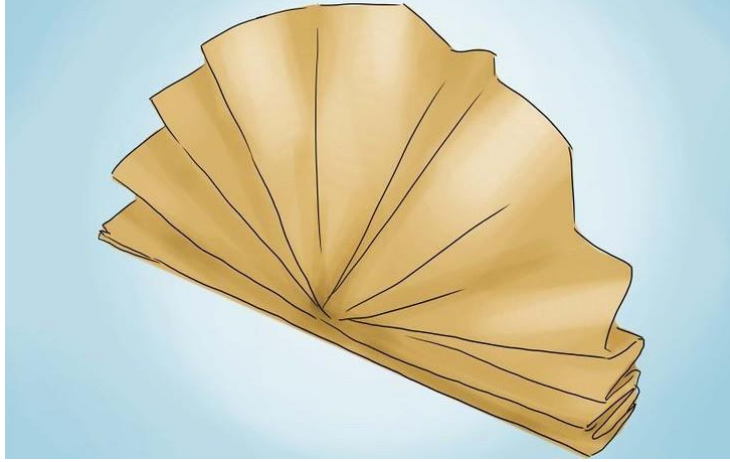
तरीका 3: नैपकिन प्रदर्शित करना



1. अपने नैपकिन को एक नैपकिन रिंग में रोल करें। नैपकिन रिंग होम सप्लाय स्टोर और बुटीक की दुकानों पर पाए जा सकते हैं। आप भी अनुकूलित नैपकिन रिंग ऑनलाइन खरीद सकते हैं या घर पर अपना खुद का बना सकते हैं। बस आधे लंबाई में नैपकिन को मोड़ें, इसे रोल करें, और इसे नैपकिन रिंग के माध्यम से स्लाइड करें। रिंग नैपकिन को रोल और सुंदर रखेगी।
 - भोजन करते समय, नैपकिन रिंग को अपनी टेबल सेटिंग के शीर्ष-बाई ओर रखें।
 - रोल नैपकिन प्लेट पर या प्लेसमेट के बाई ओर स्थापित किया जा सकता है।



2. नैपकिन फ्लैट को फोल्ड करें। यह तकनीक विशेष रूप से सुंदर है अगर आपके नैपकिन आपकी प्लेटों के पूरक हैं। एक लंबे फ्लैट नैपकिन आकार बनाने के लिए नैपकिन को तिहाई लंबाई में मोड़ें। फिर, चार्जर के ऊपर और प्लेटों के नीचे फोल्ड नैपकिन रखें। नैपकिन के रंग प्लेटों के रंगों के खिलाफ सुखद रूप से विपरीत होंगे।
 - यदि नैपकिन बहुत लंबा है, तो इसे छोटा करने के लिए लंबे फ्लैट आकार को आधे में मोड़ें।



3. नैपकिन फैन बनाएं। नैपकिन फैन किसी भी टेबल सेटिंग में लालित्य और रुचि जोड़ते हैं। सबसे पहले, नैपकिन को आधी लंबाई में मोड़ें। अगला, एक अकॉर्डियन की तरह नैपकिन को छोटे वर्गों में मोड़ें। अनफोल्ड नैपकिन को अंत में लगभग तीन इंच छोड़ दें। बीच में सामने वाले खंड के साथ आधे में सब कुछ मोड़ें। नैपकिन के पीछे सामने वाले खंड को टक करें और फैन को खोल दें।
 - यदि आपको नैपकिन फैन बनाने में परेशानी हो रही है, तो निर्देशात्मक ऑनलाइन वीडियो देखें। कुछ लोग फोल्ड तकनीक को अधिक तेज़ी से सीखते हैं यदि वे इसे पूरा कर सकते हैं।
 - टेबल सेटिंग के शीर्ष पर फोल्ड किया नैपकिन रखें।

औपचारिक डिनर के लिए स्थान सेटिंग की व्यवस्था कैसे करें

फास्ट-फूड रेस्तरां और टीवी डिनर की व्यस्त दुनिया में, औपचारिक डिनर के लिए टेबल को ठीक से कैसे सेट किया जाए, यह भूलना आसान है। हालांकि यह एक ऐसा कौशल नहीं हो सकता है जिसकी आपको अक्सर आवश्यकता होती है, मौके अभी भी उत्पन्न होते हैं जिसके लिए औपचारिक स्थान सेटिंग्स पूर्ण होनी चाहिए। मूल बातें जानें और आप आराम से किसी भी औपचारिक डिनर की टेबलबानी (या भाग लेने) के लिए तैयार होंगे।

अंश 1: मूल सेटिंग व्यवस्थित करना



1. तय करें कि आप किन कोर्स को सर्व करने जा रहे हैं। अपने मेहमानों को प्रदान करने वाली अंतिम सेटिंग इस बात पर निर्भर करेगी कि आप किन कोर्स को सर्व करने का निर्णय लेते हैं; एक औपचारिक डिनर के लिए पांच या सात कोर्स भोजन विशिष्ट हैं। अपने मेन्यू पर निर्णय लें, यह ध्यान में रखते हुए कि विशिष्ट कोर्स निम्नलिखित क्रम में परोसे जाते हैं:

- पहला कोर्स : ऐपेटाइज़र / शेलफ़िश
- दूसरा कोर्स : सूप
- तीसरा कोर्स : मछली
- चौथा कोर्स : रोस्ट
- पांचवां कोर्स : गेम (5 कोर्स भोजन के लिए, चौथा / पांचवां कोर्स पसंद के एंट्री के रूप में संयुक्त हैं)।
- छठा कोर्स : सलाद (हां, सलाद वास्तव में एंट्री के बाद आता है)
- सातवां कोर्स : डेजर्ट
- आठवां कोर्स : फल, चीज़ और कॉफी (वैकल्पिक)
- नौवां कोर्स : नट और किशमिश (वैकल्पिक)।



2. अपने बर्तन और व्यंजन चुनें। अपनी टेबल सेटिंग से पहले, आपको यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता होगी कि आपके पास उचित बर्तन और व्यंजन तैयार हैं। आपको प्रत्येक मांस व्यंजन के लिए एक कांटे की आवश्यकता होगी (एक समुद्री भोजन कांटा एक समुद्री भोजन ऐपेटाइज़र के लिए इस्तेमाल किया जाना चाहिए), सूप और डेजर्ट के लिए एक चम्मच, एंट्री, मक्खन, और मछली (यदि परोसा जाता है) के लिए चाकू, एक चार्जर, मक्खन / ब्रेड के लिए एक डिश, और गिलास का चयन (पानी का गॉब्लेट, सफेद वाइन के लिए गिलास, लाल वाइन के लिए गिलास, और एक शैम्पेन फ्लूट सभी विकल्प हैं)।
 - प्रत्येक कोर्स को अपने स्वयं के डिश पर रसोई से बाहर लाया जाता है, इसलिए सेटिंग में डिश प्रदान करने के बारे में चिंता न करें।
 - टेबल पर एक अतिरिक्त सजावटी तत्व के रूप में नैपकिन रिंग के साथ कपड़ा नैपकिन तैयार करें।



3. डिश सेट करें। स्थान सेटिंग का केंद्र बिंदु चार्जर है। यह एक बड़ी डिश है जिसे कोर्स में से प्रत्येक पर नीचे लाया जाता है। चार्जर टेबल पर तब तक रहेगा जब तक एंट्री का उपभोग नहीं किया जाता है, और फिर इसे एंट्री प्लेट के साथ हटा दिया जाना चाहिए।

चार्जर को प्रत्येक सेटिंग के केंद्र में रखें। दूसरी डिश जो आपके पास होनी चाहिए वो है बटर / ब्रेड डिश। यह ऊपर और चार्जर के बाईं ओर रखा जाएगा।

- जब आप प्रवेश करने से पहले प्लेटों को हटाते हैं, तो चार्जर को छोड़ दें और सिर्फ खाली प्लेटें लें।
- आपके मेहमानों के खाने के लिए आपके पास ब्रेड का संकलन होना चाहिए, जो कि ब्रेड / बटर डिश का उद्देश्य है।
- आपका कपड़ा नैपकिन चार्जर के ऊपर रखा जाना चाहिए।



4. अपने बर्तन सेट करें। हालांकि तीन कांटे, दो चाकू और दो चम्मच एक भयावह संभावना की तरह लग सकते हैं, उनका प्लेसमेंट वास्तव में काफी सरल है। बर्तनों के साथ, आप उन्हें बाहर से अंदर का उपयोग करते हैं। इसलिए, चार्जर के बाईं ओर, आपके पास मछली कांटा > सलाद कांटा > एनट्री कांटा होना चाहिए। चार्जर के दाईं ओर, आप अपना डिनर चाकू > फिश नाइफ > सूप चम्मच रखेंगे। क्षैतिज रूप से संरेखित आपकी प्लेट के ऊपर, आपको अपने डेजर्ट चम्मच और वैकल्पिक डेजर्ट कांटा रखना चाहिए। मक्खन चाकू को मक्खन / ब्रेड डिश में तिरछे रखा जाना चाहिए।

- एक बार उपयोग करने के बाद प्रत्येक बर्तन को टेबल से हटा दिया जाएगा।
- यदि आप मछली नहीं परोस रहे हैं, तो टेबल पर मछली कांटा और मछली चाकू रखने की कोई आवश्यकता नहीं है।
- यदि आप एक ऐपेटाइज़र के रूप में शेलफिश सर्व करते हैं, तो शेलफिश कांटे को सूप चम्मच के दाईं ओर रखा जाना चाहिए। यह एकमात्र कांटा है जिसे टेबल के दाईं ओर रखा जा सकता है।
- बर्तनों में से प्रत्येक को समान रूप से एक दूसरे से और चार्जर से दूरी पर होना चाहिए।



5. अपना गिलास सेट करें। आप जिस गिलास का उपयोग करना चाहते हैं, वह आपके द्वारा डिनर के साथ परोसने पर अलग-अलग होगा। परंपरागत रूप से, वाइन के लिए कम से कम पानी का गॉब्लेट और एक गिलास होता है, लेकिन यह भिन्न हो सकता है। पानी के गॉब्लेट को सीधे चाकू से ऊपर रखें, ब्रेड / बटर डिश के साथ स्तर करके।

सूप चम्मच के ऊपर, अपने वाइन गिलास दाईं ओर जोड़ें। यदि आप तीसरा वाइन गिलास (एक अलग तरह की वाइन के लिए) जोड़ते हैं, तो इसे पानी के गिलास और पहले वाइन ग्लास के बीच में रखें। एक वैकल्पिक शैंपेन फ्लूट को भी शामिल किया जा सकता है, और इसे पहले वाइन गिलास के दाईं ओर ऊपर रखा जाना चाहिए।

- बर्तनों के समान, आपके गिलास को उपयोग के क्रम में रखा जाना चाहिए।
- पानी अक्सर गिलास में पहले से ही परोसा जाता है, जबकि वाइन और शैंपेन को कोर्स के दौरान डाला जाता है।
- यदि आप कॉफी परोसना पसंद करते हैं (नौ कोर्स के भोजन के रूप में), कॉफी को अंत में डेमी-तस्से (एस्प्रेसो कप का एक प्रकार) में लाया जाना चाहिए, और फल / चीज़ प्लेटों के साथ हटा दिया जाना चाहिए।

अंश 2: प्रत्येक कोर्स के लिए टेबल सेटिंग का समायोजन



1. सूप के लिए टेबल सेट करें। सूप के पहले कोर्स के लिए, दो विकल्प हैं: रसोई से एक ही सूप बाउल लाएं, या पानी या क्रीम आधारित सूप की पेशकश करें और उन्हें टेबल पर ताजा व्यंजनों में परोसें। पूर्व को पहले से ही कटोरे में डाला जाता है और रसोई से बाहर लाया जाता है। बाद को साफ कटोरे में टेबल पर (सावधानी से) परोसा जाता है। सूप बाउल को डिश सर्विंग पर लाया जाना चाहिए ताकि छलक कर गिर न जाए। जब सभी ने अपना सूप खाना समाप्त कर लिया है, तो सूप के चम्मचों को उनके कटोरे के दाईं ओर (कटोरे की तरफ) रखा जाना चाहिए।
 - पहले कोर्स के बाद प्लेट, कटोरी और चम्मच को टेबल से हटा दिया जाना चाहिए।
 - ब्रेड और बटर डिश टेबल पर ही रहना चाहिए, भले ही वे सूप के साथ इस्तेमाल किए गए हों।



2. मछली के लिए टेबल सेट करें। सूप को हटाने के साथ, मछली के कोर्स को अपने स्वयं के डिश पर लाया जाना चाहिए। यह चार्जर पर रखा जाना चाहिए, और मछली चाकू और मछली कांटे (चार्जर के दोनों तरफ से सबसे दूर बर्तन) के साथ खायी जाना चाहिए। जब मछली का उपभोग किया गया है,

मछली कांटा और मछली चाकू को पूरे पकवान में तिरछे रखा जाना चाहिए, प्रत्येक के हैंडल पर '4:00' चिह्न लगा होता है जैसे कि प्लेट एक घड़ी थी।



3. मुख्य कोर्स के लिए टेबल सेट करें। मुख्य कोर्स को एक बड़ी प्लेट पर लाया जाना चाहिए जिसे पहले से गर्म किया गया हो। यह चार्जर पर जाना चाहिए, और डिनर के कांटे और चाकू के साथ खाया जाता है। जब सभी एंट्री के साथ समाप्त होते हैं, तो चार्जर, डिनर कांटा और चाकू के साथ प्लेट को हटाया जा सकता है। चाकू और कांटे को आमतौर पर प्लेट में तिरछे रखा जाता है, मछली के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले बर्तनों के समान।



4. सलाद के लिए टेबल सेट करें। आम तौर पर सलाद को औपचारिक डिनर में एंट्री के बाद खाया जाता है। चार्जर को हटाने के साथ, सलाद प्लेट को सेटिंग के केंद्र में रखें। यह शेष बचे हुए कांटे के साथ खाया जाना चाहिए। जब सलाद कोर्स समाप्त हो जाता है, तो सलाद प्लेट, सलाद कांटा, और मक्खन चाकू के साथ ब्रेड / मक्खन पकवान, और वाइन / शैंपेन के गिलास सभी को हटा दिया जाना चाहिए। सभी को छोड़ दिया जाना चाहिए जो पानी का गॉब्लेट और डेजर्ट चम्मच है (और वैकल्पिक डेजर्ट कांटा)।



5. डेसर्ट के लिए टेबल सेट करें। शाम का अंतिम कोर्स आम तौर पर डेसर्ट और कॉफी होता है, जब तक कि आप एक बहुत ही औपचारिक नौ कोर्स डिनर सर्व नहीं करते हैं। भले ही, डेसर्ट को एक प्लेट पर लाया जाना चाहिए और सेटिंग के केंद्र में रखा जाना चाहिए, और एक डेमी-तस्से या चाय के कप को एक चम्मच के साथ पानी के गॉब्लेट के नीचे रखा जाना चाहिए। यदि वांछित हो, तो क्रीम और चीनी को कॉफी या चाय में उपयोग के लिए टेबल पर रखा जा सकता है। जब डेसर्ट पूरा हो जाता है, तो सभी डिश हटा दिए जाने चाहिए, एक नंगे टेबल को छोड़कर।

घर पर रोमांटिक डिनर कैसे प्लान करें

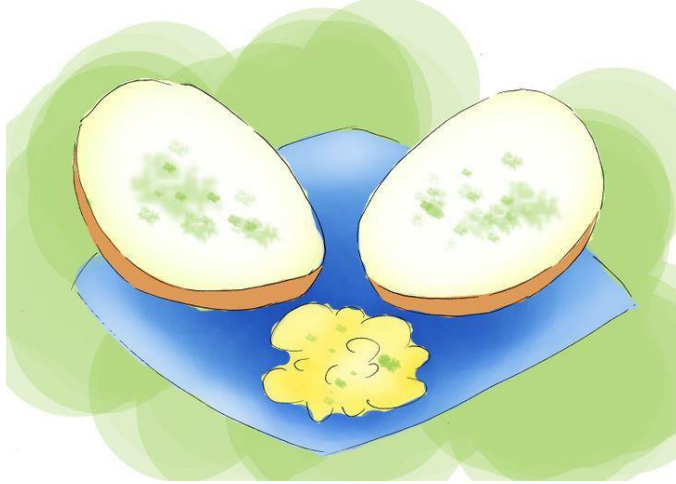
घर पर रोमांटिक डिनर करना बाहर खाने की तुलना में बहुत अधिक विशेष हो सकता है - कम महंगे का उल्लेख नहीं करना। यदि आप अपनी डेट के साथ घर पर एक रोमांटिक डिनर प्लान करना चाहते हैं, तो आपको बस इतना करना होगा कि डिनर डेट शुरू होने से पहले एक मेन्यू तैयार करें और मूड सेट करें। अपने विशेष व्यक्ति के साथ रोमांटिक रात कैसी हो, यह जानने के लिए इन चरणों का पालन करें।

तरीका 1: मेन्यू की योजना बनाना



1. ध्यान से अपने पेय चुनें। यदि आप घर पर एक रोमांटिक डिनर करने की योजना बना रहे हैं, तब आपके द्वारा सबसे पहले आपके घर पर पके भोजन को शुरू करने के लिए आपके पास पेय होगा। वाइन सबसे रोमांटिक विकल्प है, इसलिए यदि आप और आपके साथी वाइन पीने वाले हैं, तो लाल या सफेद वाइन की एक बोतल के साथ तैयार रहें (या अधिक), जो आप खा रहे हैं उसके आधार पर। लाल वाइन स्टेक और अन्य मीट के साथ सबसे अच्छा होता है, जबकि सफेद वाइन गर्मियों की शाम के लिए बेहतर होती है और झींगा या सलाद जैसे हल्के खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी रहती है। यदि आप अधिक कैजुअल भोजन कर रहे हैं या बस बीयर पसंद करते हैं, तो बीयर भी ठीक है।

- यदि आप बीयर, सफेद वाइन या कोई अन्य पेय पीना चाहते हैं, जो ठंडा होना चाहिए, तो इसे पहले से अच्छी तरह फ्रिज में रखना सुनिश्चित करें।
- एक अच्छे स्पर्श के लिए आपको नींबू के साथ थोड़ा पानी भी तैयार करना चाहिए। मेज पर ठंडे पानी का एक घड़ा रखें। आप भोजन के बीच में पानी के लिए फ्रिज तक नहीं जाना चाहते।



2. साधारण ऐपेटाइज़र चुनें। अपने पेय पीने के बाद, आपको कुछ सरल ऐपेटाइज़र के साथ तैयार होना चाहिए। आप अपने पेय पीने के लिए और भोजन तैयार होने के इंतजार में खड़े रहने के लिए घंटे बिताना नहीं चाहते हैं। हालांकि एक साथ भोजन तैयार करना - या इसके कुछ - घर पर रोमांटिक डिनर करने का मज़ा का हिस्सा है, अगर आप दोनों रोमांटिक महसूस करने के लिए अभी बहुत भूखे हैं, तो यह बहुत मजेदार नहीं होगा। कुछ सरल ऐपेटाइज़र तैयार हैं, या बहुत ही सरल ट्रीट की योजना बना रहे हैं जो असेम्बल करना आसान है। सरल उंगली वाले खाद्य पदार्थ चुनें जो मजेदार और खाने में आसान हों जब आप रसोई में हों। यहां कुछ सही ऐपेटाइज़र दिए गए हैं:

- कुछ ब्रसेचेटा पहले दिन में बनाएं। आप सभी की जरूरत है बैगूएटे, लहसुन, जैतून का तेल, प्याज, टमाटर, और कुछ अन्य सरल सामग्री।
- यदि आप फैंसी फील कर रहे हैं, तो आप रात को पहले से तैयार अंडे बना सकते हैं और प्रतीक्षा करते समय उनका आनंद ले सकते हैं।
- दिन में पहले से कुछ होम-मेड गुआकामोल (या इसे खरीदें) तैयार करें और इसे एक छोटे कटोरे में टॉर्टिला चिप्स के साथ परोसें।
- गर्मियों के लिए, चार सामग्रियों के साथ सरल सलाद बनाएं: तरबूज, फेटा चीज़, सूरजमुखी के बीज और पुदीना।
- पिटा चिप्स और ताजा सब्जियों के साथ हम्मस हमेशा एक बड़ी हिट है।
- हालांकि चीज़ और क्रैकर पारंपरिक रूप से भोजन के अंत में खाए जाते हैं, चीज़ों को मिक्स करते हैं और ऐपेटाइज़र के रूप में उनमें से एक प्लेट का आनंद लेते हैं। क्रैकर के लिए गौडा, ब्री, और फोंटिना बढ़िया चीज़ हैं।



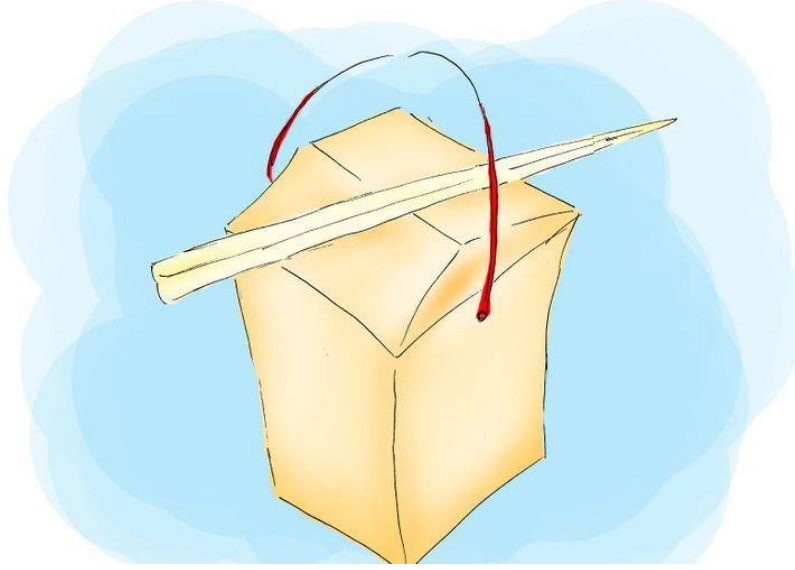
3. अपना मुख्य कोर्स चुनें। आपका मुख्य कोर्स कुछ सरल होना चाहिए जिसके लिए आपको बहुत तैयारी की आवश्यकता नहीं है - या कुछ ऐसा जो आपने पहले तैयार किया था, या आंशिक रूप से दिन में तैयार किया गया था, जिससे भोजन समाप्त करने में केवल 45 मिनट लगते हैं।

यदि आप घर पर पिज्जा बना रहे हैं, तो डिनर की शुरुआत सभी सामग्रियों से करें और अपने ओवन को पहले से गरम कर लें, ताकि आपको बस इतना करना पड़े कि सामग्री को पिज्जा पर एक साथ रखें और ओवन में रखें। यहां कुछ अन्य बातों को ध्यान में रखना जरूरी है क्योंकि आप अपना मुख्य कोर्स चुनते हैं:

- घर पर रोमांटिक डिनर के लिए तले चिकन और सब्जियां एक अच्छे उम्मीदवार हैं। बस यह सुनिश्चित करें कि आप चिकन को पहले से ही धोते हैं, मैरीनेट करते हैं और ब्रेड करते हैं ताकि आप बहुत अधिक समय न लें।
- चावल और ब्रसेल्स स्प्राउट्स के साथ बेकड सैल्मन आपके घर के पके हुए भोजन के लिए एक और बढ़िया विकल्प है।
- यदि आप मेसियर स्पेगेटी या फेटूसीन के बजाय पास्ता का चयन कर रहे हैं, तो पेना पास्ता, टरटेलिनी, ओरजो या रैवियोली चुनें, जिन्हें खाना आसान होगा।
- ऐसे खाद्य पदार्थ न बनाएं जिनमें बहुत अधिक सामग्री की आवश्यकता होती है और जिन्हें खाने के दौरान या बाद में बहुत अधिक सफाई की आवश्यकता होती है। आप अपनी मां की बारह-परत वाली लसागना बनाना पसंद कर सकते हैं, लेकिन इसमें पूरी रात लगेगी और गंदगी होगी।
- उन खाद्य पदार्थों का चयन करें जो कि एक और अधिक रोमांटिक रात के लिए कामोत्तेजक हैं। इन खाद्य पदार्थों में सीप, बादाम, तुलसी और शतावरी शामिल हैं
- बहुत अधिक लहसुन या प्याज के साथ खाना न बनाएं, अन्यथा आप अपने भोजन के बाद इतना रोमांटिक महसूस नहीं कर सकते हैं। उन्हीं खाद्य पदार्थों के लिए जाएं जो बहुत रिच और मलाईदार हैं, जो आपको फूला हुआ महसूस कराएंगे।
- ऐसे खाद्य पदार्थों से बचें, जो खाने में बहुत अव्यवस्थित हों, जैसे झींगा मछली या फ्रेंच प्याज का सूप। यदि आप एक सलाद बनाते हैं, तो सुनिश्चित करें कि लेट्यूस अच्छी तरह से कटा हुआ है, ताकि इसे अपने मुंह में लेना मुश्किल न हो।
- जब आप अपना मुख्य कोर्स चुनते हैं, तो आपको कुछ सरल सोचना चाहिए जो आपकी डेट आपकी मदद करने के लिए कर सकती है, चाहे वह अजवाइन और टमाटर काटना हो, या एक साथ साधारण सलाद रखना हो।



4. एक साधारण डेजर्ट चुनें। यदि आपने वाइन, ऐपेटाइज़र और मुख्य कोर्स के साथ अच्छा काम किया है, तो संभावना है कि डेजर्ट के समय तक आपके पेट में बहुत जगह नहीं होगी। एक विस्तृत डेजर्ट तैयार करने के बजाय, बस अपने पसंदीदा स्थानीय बेकरी से कुछ कपकेक उठाएं या फ्रीज़र में कुछ आइसक्रीम डालें और इसे व्हीप्ड क्रीम और मुट्टी भर रसभरी और ब्लूबेरी के साथ परोसें।



5. बैकअप योजना रखें। यद्यपि घर पर आपका रोमांटिक डिनर जितना संभव हो उतना सुचारू रूप से चलना चाहिए, बस आपके पास एक बैकअप योजना होनी चाहिए। इसका मतलब यह नहीं है कि आपके पास एक और घर का बना हुआ भोजन होना चाहिए, लेकिन इसका मतलब यह है कि कुछ गलत होने की स्थिति में आपके पास सुरक्षा योजना होनी चाहिए। यह सिर्फ अपने पसंदीदा सुशी रेस्तरां में मेन्यू होने या फ्रिज में जमे हुए पिज्जा को पॉप करने का मतलब हो सकता है। अगर आप घर में कोई अन्य भोजन और कोई अन्य विकल्प नहीं रखते हैं, तो आप मुश्किल में पड़ सकते हैं।

तरीका 2: मूड सेट करना



1. स्थान पर निर्णय लें। आप हमेशा बगीचे में खा सकते हैं यदि आपके पास है। यह बहुत रोमांटिक हो सकता है यदि मौसम सही है, और यदि आपके पास एक अच्छा, बग-मुक्त बगीचा है। आप रसोई में भी खा सकते हैं, लेकिन फिर आपको सब कुछ साफ करने और इसे अच्छा दिखने के लिए जल्दी करना होगा। यदि आप ऐसा स्थान चुन सकते हैं, जहां आप सामान्य रूप से भोजन नहीं करते हैं, तो रात विशेष महसूस होती है। यदि आपके पास एक "फैंसी" डाइनिंग टेबल है जिसका आप कभी उपयोग नहीं करते हैं, तो अब समय है।



2. अपने अच्छे डिश का उपयोग करने की योजना बनाएं। आपके पास क्रिस्टल गिलास और फैंसी प्लेट, नैपकिन और सिल्वरवेयर का एक अच्छा सेट हो सकता है जो आप कभी भी उपयोग नहीं करते हैं क्योंकि वे केवल विशेष अवसरों के लिए हैं। खैर, अब मौका है - उन्हें बाहर लाएं और आनंद लें कि वे रोमांटिक माहौल में कितना जोड़ते हैं।



3. अपनी रोमांटिक सजावट चुनें। फूल, गुलाब की पंखुड़ियां और बिना कैंडल वाली मोमबत्तियां ट्रिक करेंगी - आपके पास कई विकल्प हैं और बस आपको रचनात्मक बनना होगा। याद रखें कि एक रोमांटिक डिनर के लिए मोमबत्तियां आवश्यक हैं, इसलिए कई मोमबत्तियां जलाएं और उन्हें टेबल पर या उसके पास रखें। फूल, जैसे सुरक्षित गुलाब, लगभग महत्वपूर्ण हैं। वे टेबल में वास्तव में बहुत अच्छे लगते हैं, चाहे वह कुछ असाधारण या सरल हो। बस इस बात का ध्यान रखें कि आप टेबल पर एक-दूसरे को देखने में सक्षम हों।

- बैकग्राउंड में कुछ सॉफ्ट जैज़ या रोमांटिक म्यूज़िक बजाने से रोमांटिक एंबिएंस बढ़ सकती है, जब तक कि यह बहुत ज्यादा विचलित न हो।



4. अच्छे कपड़े पहनें। इससे पहले कि आप अपनी डिनर डेट शुरू करें, शॉवर लें और कुछ परफ्यूम या कोलोन लगाएं। जैसे आप डिनर के लिए बाहर जा रहे थे वैसे ही ड्रेस अप करें। कुछ कैजुअल, लेकिन अच्छे कपड़े पहनें और ताज़ा और सहज रूप से आकर्षक दिखें। आपका साथी प्रयास की सराहना करेगा, और रात को और भी अधिक विशेष महसूस करेगा। बस सुनिश्चित करें कि आप डेट से पहले अपने साथी के साथ एक ड्रेस कोड तय करें, ताकि आप दोनों समान रूप से फैसी दिखें।



5. सभी विकर्षणों से बचें। सभी विकर्षणों से बचने के लिए एक योजना बनाएं ताकि आप और आपकी डेट आपके स्वादिष्ट भोजन - और एक-दूसरे की कंपनी का आनंद लेने के लिए स्वतंत्र हो सके। इसलिए, यदि आपके बच्चे हैं, तो पहले से ही उन्हें घर से दूर एक सिटर की निगरानी में रखें। इसके अलावा, अपने फोन, टेलीविजन और रेडियो को बंद कर दें, और केवल एक-दूसरे पर ध्यान केंद्रित करें। यदि उस रात एक बड़ा खेल होने जा रहा है और आप दोनों में से कोई एक बड़ा खेल फैन है, तो आप अपनी डेट को किसी और समय बुलाना चाह सकते हैं ताकि आप विचलित न हों। एक बार जब सभी व्याकुलता दूर हो जाती है, तो आप एक रोमांटिक शाम होने पर ध्यान केंद्रित कर सकते हैं।

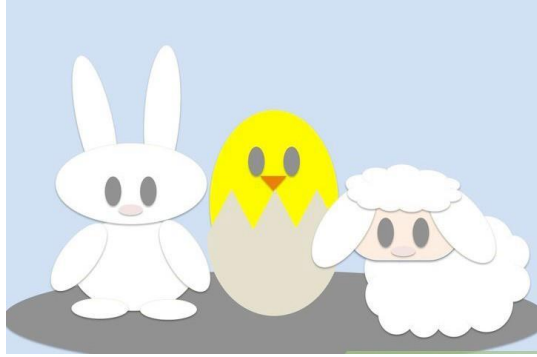
ईस्टर टेबल सेटिंग कैसे करें

ईस्टर की अवधि के दौरान परिवार और दोस्तों के साथ भोजन के लिए ईस्टर टेबल तैयार करने का एक महत्वपूर्ण हिस्सा ईस्टर टेबल सेटिंग है। जिस तरह से आप एक ईस्टर टेबल सेटिंग स्थापित करते हैं वह पूरी तरह से आपकी कल्पना और वरीयताओं पर निर्भर करता है, यह प्रेरणा देने में मदद करता है। इसके अलावा, यदि आप उस व्यक्ति को पसंद करते हैं, जो हर साल आपके हॉलिडे टेबल थीम के सजावटी तत्व को अलग-अलग करना पसंद करता है, तो हर साल नए विचारों को फोकस में बदलाव के लिए प्रेरित करना महत्वपूर्ण है।

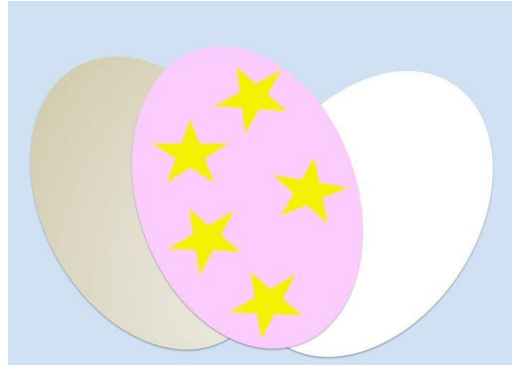
कदम

1. ईस्टर थीम्ड घटकों पर ध्यान दें। शुरुआत से, मेहमानों को ईस्टर का सुझाव देने वाली पर्याप्त वस्तुओं को शामिल करने की योजना बनाएं। विशिष्ट ईस्टर थीम वाले आइटम में शामिल हैं:

- बच्चे जानवर: बच्ची, मुर्गी और भेड़ के बच्चे। संभवतः यह भी घोड़े का बच्चा, सूअर के बच्चे और अन्य बच्चे जानवरों लेकिन ये ईस्टर डिजाइनों के लिए आम नहीं हैं।



- अंडे: रंगे हुए, रंगीन, असली (भूरे, सफेद, धब्बेदार, आदि), कृत्रिम अंडे (प्लास्टिक, फोम, कागजी लुगदी, आदि), कपड़े या फैब्रिक, फीता, आदि।



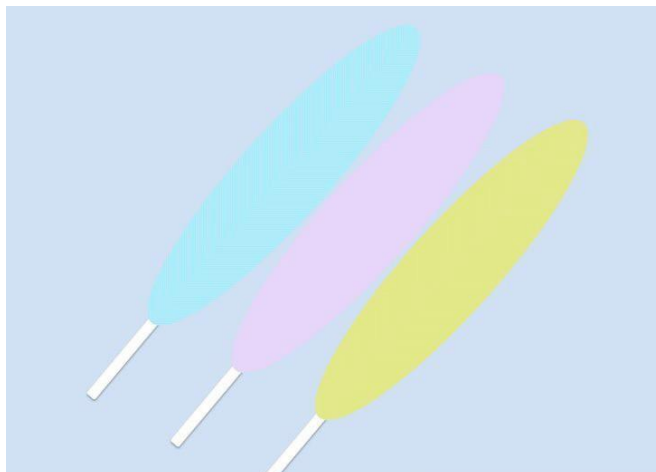
- घोंसले: अंडे और चूजों को रखने के लिए।



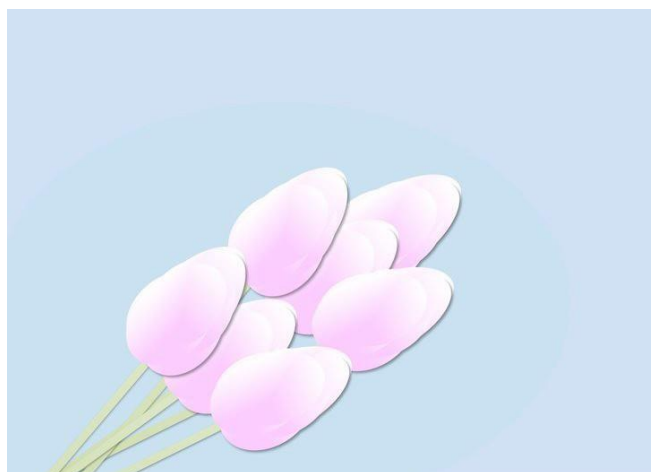
- माला: ईस्टर माला अब अधिक लोकप्रिय हैं, अंडे की विशेषता का उपयोग करते हुए और "हैप्पी ईस्टर" और शायद बच्चे जानवरों के रूप में लिखते हैं।



- पंख: प्रदर्शित करता है, माला और ईस्टर शिल्प के हिस्से के रूप में।



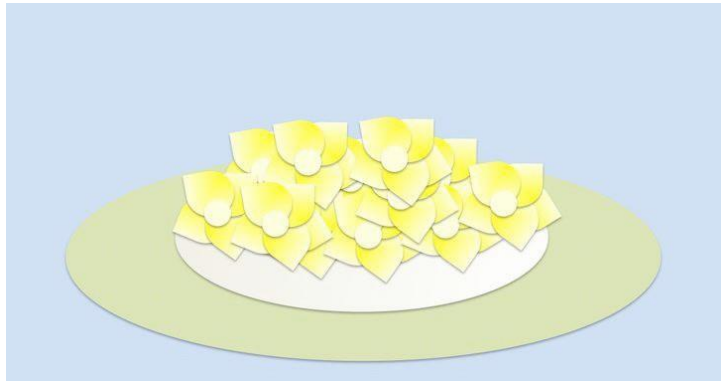
- वसंत तत्व: इसमें ट्यूलिप और डैफोडिल्स, पेस्टल रंग, स्प्रिंग ब्लॉसम (असली या कृत्रिम) जैसे फूल शामिल हैं।



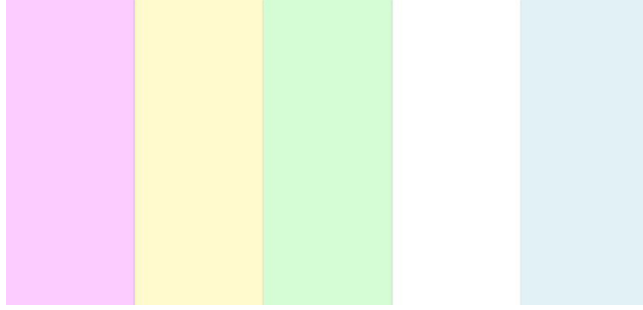
- ईस्टर के पेड़: ये सरल पेड़ हैं जो शाखाओं या फूल से बने होते हैं, जिन्हें तब ईस्टर की सजावट या खाद्य पदार्थों से सजाया जाता है।



- फूल: वसंत में विशिष्ट फूलों का उपयोग ईस्टर टेबल को सजाने का एक शानदार तरीका है। आप ताजा और कृत्रिम फूलों का उपयोग कर सकते हैं, जो भी आपके पास है और सबसे अधिक पसंद है; आप भी मिश्रण और मैच कर सकते हैं। वसंत के साथ आने वाले हरे रंग के भाव को जोड़ने के लिए पत्ते भी एक उपयोगी अतिरिक्त हैं।



2. तय करें कि टेबल को नंगे छोड़ना है या टेबलक्लोथ जोड़ना है। एक टेबलक्लोथ के साथ, आप एक रंग का चयन कर सकते हैं जो आपके साथ काम कर रहे ईस्टर थीम रंगों से मेल खाता है। टेबल के नंगे होने से, आप टेबल में जोड़े गए आइटम के माध्यम से रंग विषय बनाने पर अधिक ध्यान केंद्रित करेंगे।

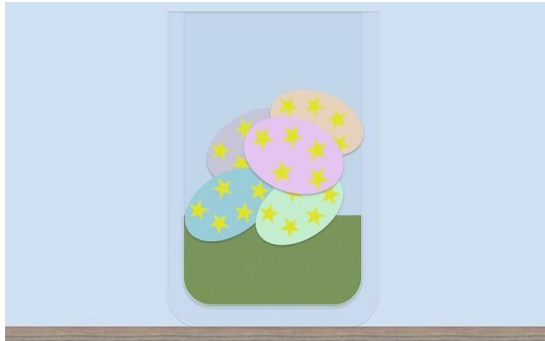


3. रंग थीम चुनें। पसंद के रंगों में आइटम के अलावा टेबल में ईस्टर के रंगों को जोड़ें। ईस्टर के लिए विशिष्ट रंग हैं पेस्टल गुलाबी, पेस्टल हरा, पेस्टल बैंगनी, पेस्टल पीला, पेस्टल हरा और सफेद। चमकीले रंग, जैसे कि ट्यूलिप (गुलाबी, लाल और नारंगी) का प्रतिनिधित्व करने वाले, डैफोडिल्स (पीला और सुनहरा) और अन्य फूल भी स्वीकार्य हैं।

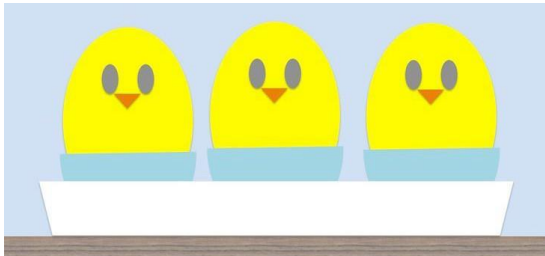
तरीका 1: प्रदर्शन आइटम के लिए सुझाव

निम्नलिखित कदम ईस्टर टेबल की सेटिंग के लिए कुछ सुझाए गए विचार प्रदान करते हैं।

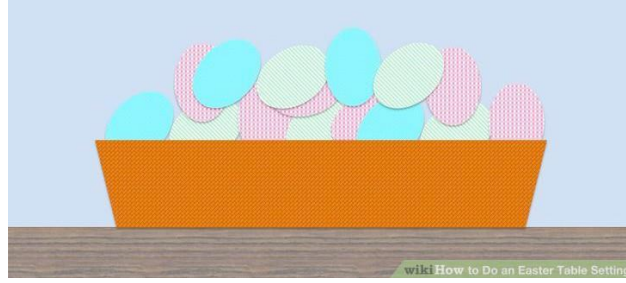
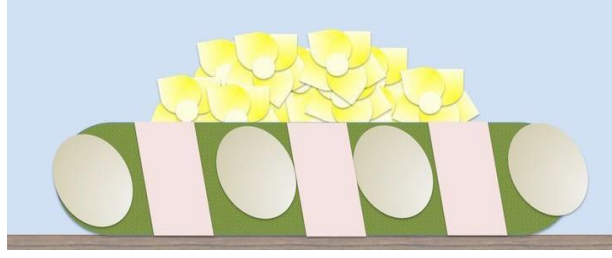
1. अंडे का प्रयोग करें। अधिकांश लोग ईस्टर को असली अंडे से चॉकलेट अंडे से जोड़ते हैं। सजावटी विचार बिल्कुल अंतहीन हैं, और मज़ा का हिस्सा आपके अपने अंडों को सजा रहा है और फिर उन्हें टेबल डिस्प्ले के हिस्से के रूप में उपयोग कर रहा है। यहां कुछ सुझाव हैं:
 - अलंकरणों पर रंगाई, अंकन या ग्लूइंग के माध्यम से अपने खुद के अंडे सजाएं। टोकरी, अंडे के कप, साफ कांच के कटोरे, सुंदर लंबे गिलास या फूलदान, छोटे डिशा।



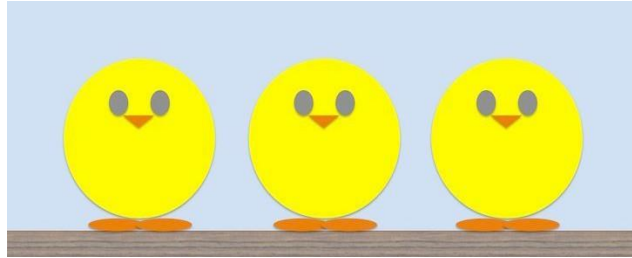
- ईस्टर घास के बिस्तर पर एक चूजे को अंदर रखने के लिए खुले प्लास्टिक के अंडे का उपयोग करें। प्रदर्शन के लिए एक प्लेट या सजावटी वस्तुओं पर रखें।



- माला के केंद्र में एक पुष्प प्रदर्शन के साथ माला और टेबल के केंद्र में अंडे की व्यवस्था करें।



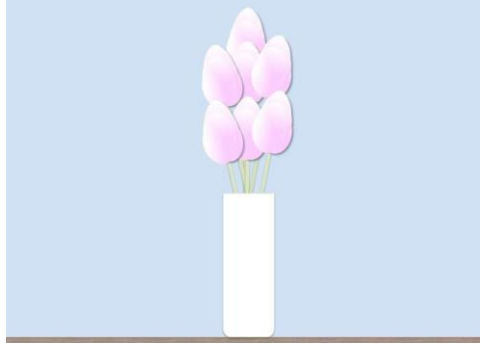
2. पक्षी और अंडे का उपयोग करें। यह एक सजावट थीम है जिसमें कई संभावित विविधताएं हैं और आप प्लेसमेंट के साथ प्रयोग करते हुए अपने खुद के थीम के साथ आएं। मूल बातें एक घोंसला खोजने के लिए हैं (टोकरी, खुद बनाई करें, शिल्प स्टोर संस्करण खरीदें या अप्रयुक्त वास्तविक वाले ढूँढ़ें जो निश्चित रूप से अब उपयोग में नहीं हैं, आदि)। अंडे असली या कृत्रिम हो सकते हैं। यदि वे कृत्रिम हैं, तो ऐसे रंग चुनें जो आपके रंग थीम से मेल खाते हों। यदि वास्तविक है, तो उन्हें ड्राई करें या प्रदर्शन में विपरीत बनाने के लिए उनके प्राकृतिक रंग के विभिन्न प्रकारों पर भरोसा करें।



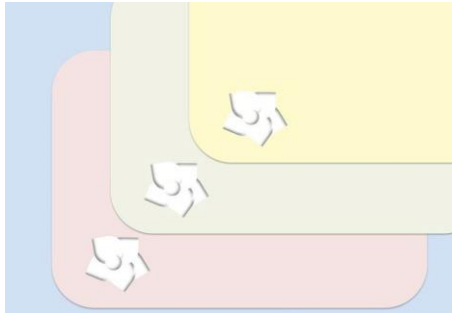
3. चूजों का प्रयोग करें। चूजों को लंबे समय से ईस्टर के साथ जोड़ा गया है; उन्हें प्रदर्शन में जोड़ने से स्वचालित रूप से ईस्टर का सुझाव मिलेगा। आप विभिन्न आकारों में कला और शिल्प भंडार से फ्लफी चूजों की खरीद कर सकते हैं या आप अपना खुद का बना सकते हैं। सिरेमिक या अन्य आलंकारिक चूजे टेबल सेटिंग के लिए बढ़िया त्वरित जोड़ हो सकते हैं। उन्हें प्रदर्शित करने के लिए यहां कुछ सुझाव दिए गए हैं:



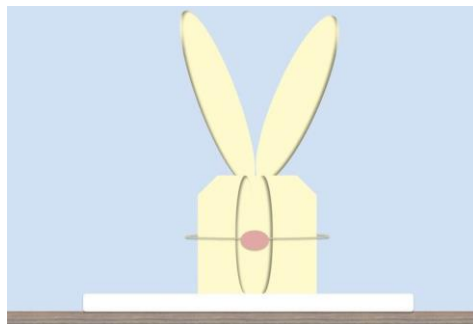
4. बन्नी का उपयोग करें। बन्नी एक और जानवर है जो अक्सर ईस्टर से जुड़ा होता है। बन्नी कागज से, क्रोशेटा से, बुनकर, सिलकर, ड्रा करके, गढ़कर बनाया जा सकता है या खरीदा जा सकता है। डिस्प्ले में बन्नी को पेश करने के कई तरीके हैं, यहां कुछ विचार दिए गए हैं:



5. फूलों का प्रयोग करें। ईस्टर समय पर फूल टेबल सेटिंग के लिए बिल्कुल सही जोड़ हैं। वे ताजा या कृत्रिम या दोनों का मिश्रण हो सकते हैं। आमतौर पर इस्तेमाल होने वाले फूलों में ट्यूलिप, डैफोडिल्स शामिल हैं।
6. ईस्टर थीम के साथ टेबलक्लॉथ का उपयोग करें।
- ईस्टर सेटिंग थीम बनाने में मदद करने के लिए प्लेसमेट का उपयोग किया जा सकता है। वे पेस्टल रंगों के समान सरल हो सकते हैं या फूलों के साथ मैट रख सकते हैं जो आप पहले से ही कर सकते हैं, विशेष रूप से बनाई गई या खरीदी गई जगह मैट के माध्यम से जिसमें ईस्टर थीम होते हैं।



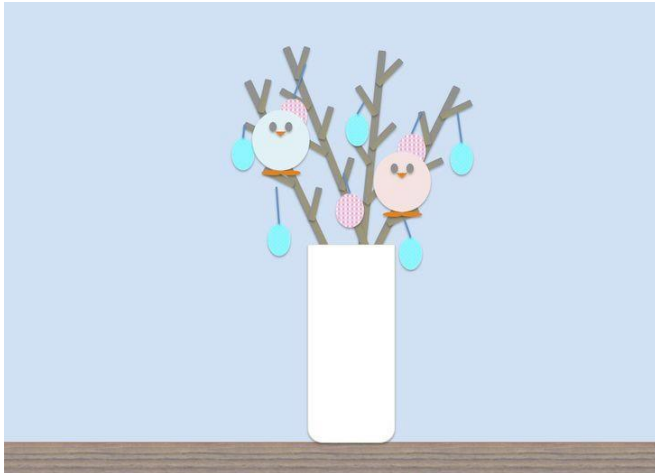
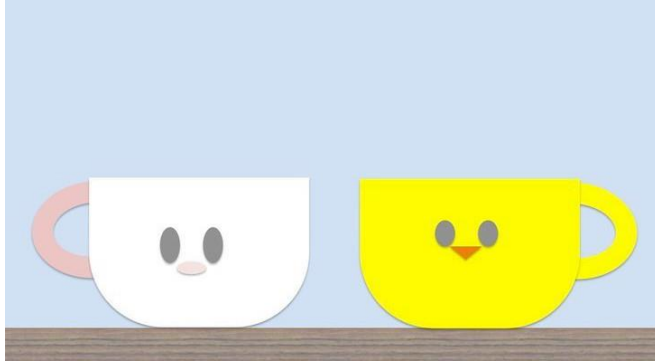
- ईस्टर थीम को शुरू करने के लिए नैपकिन का उपयोग करें। नैपकिन पेस्टल रंग वाले या उन पर मुद्रित ईस्टर डिजाइन के साथ सरल हो सकते हैं, कपड़े के नैपकिन के माध्यम से जो एक बन्नी या चूजे में आकार दिया गया है। नैपकिन पेश करने का एक और साफ तरीका यह है कि एक हरे रंग (घास के लिए) में एक का चयन करें और इसे सपाट मोड़ दें, फिर नैपकिन के ऊपर एक ओरिगामी बन्नी रखें। आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे रंग थीम में रिबन को केवल एक रिबन के साथ बीच में बांधा जा सकता है।



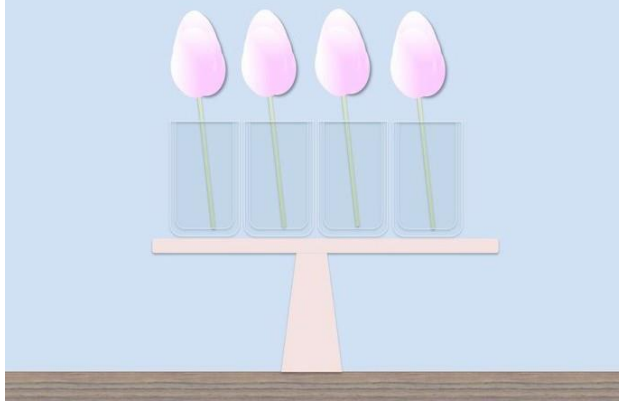
- सभी प्रकार के सजावटी समाधानों के लिए स्पष्ट कटोरे और पिचर का उपयोग करें। स्पष्ट कटोरे और पिचर के अंदर बच्ची और चूजे की मूर्तियां, पेस्टल मोमबत्तियां, बहुत सारे अंडे इत्यादि डाले जा सकते हैं। अपनी कल्पना को कांच की आकृति का उपयोग करने के तरीके में दूर तक जाने दें। शाम के भोजन के लिए एक और अच्छा विचार ईस्टर घास के एक बिस्तर पर रखी एक बड़ी स्पष्ट कटोरे में तैरने वाली पेस्टल चाय रोशनी का स्थान है। घास कटोरे के आधार के माध्यम से दिखाई देगी, जबकि शीर्ष पर मोमबत्तियों की चमक प्रदर्शन क्षेत्र के चारों ओर प्रकाश को प्रतिबिंबित करेगी।



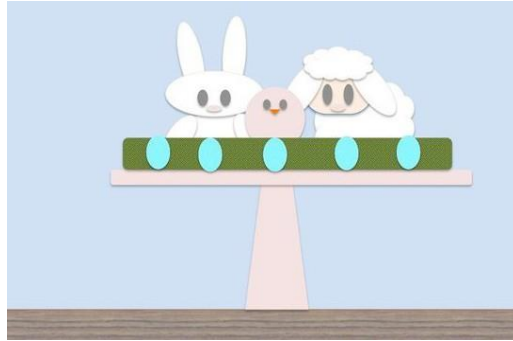
- प्लेट्स, कप, अंडा कप और अन्य क्रॉकरी या डिनरवेयर आइटम का उपयोग करें जो विशेष रूप से ईस्टर के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। इनका उपयोग प्रत्येक स्थान की सेटिंग के लिए किया जा सकता है या बस सर्वश्रेष्ठ प्रभाव के लिए टेबल के विभिन्न बिंदुओं पर रखा जा सकता है।



7. टेबल पर सेंटरपीस के रूप में ईस्टर ट्री का उपयोग करें। एक ईस्टर ट्री बनाएं और इसे अपने ईस्टर टेबल के लिए कलर थीम से सजाएं। सुनिश्चित करें कि यह एक टॉप-प्रूफ कंटेनर में है जैसे कि आपके ईस्टर थीम के समान रंग में एक बड़ा फूलदान और इसे सीधे टेबल के केंद्र में रखें। बाकी सब कुछ इस केंद्र से बाहर निकल जाना चाहिए और अपने रंगों और सजावट के लिए वापस लिंक करना चाहिए।



8. एक केक डिस्प्ले स्टैंड का उपयोग करें और इसे एक अद्भुत डिस्प्ले सेंटरपीस में बदल दें। आप एक बहुत ही सरल लेकिन अविश्वसनीय रूप से आश्चर्यजनक डिस्प्ले पीस बना सकते हैं, जो एक केक डिस्प्ले स्टैंड के चारों ओर फिट होगा। प्रत्येक गिलास में समान स्तर तक पानी भरें। प्रत्येक गिलास के लिए, एक लंबा तना हुआ स्प्रिंग फूल डालें। यह सीटू में सबसे अच्छा किया जाता है क्योंकि आप एक बार इसे बनाने के बाद इस डिस्प्ले को स्थानांतरित नहीं करना चाहेंगे!



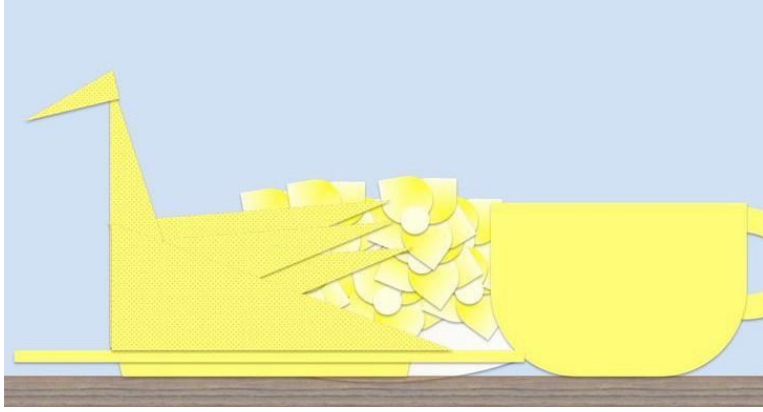
9. एक केक प्रदर्शन स्टैंड का उपयोग करने के लिए, एक बन्नी या एक चूजे के लिए घर बनाएं। ईस्टर घास को केक स्टैंड पर रखें और मजबूती से घास पर केंद्र में एक बन्नी या चूजे मूर्ति रखें। कुछ रणनीतिक रूप से रंगे अंडे को घास के चारों ओर रखें और टेबल के केंद्र में रखें। एक और आगे बढ़ें और एक ईस्टर माला के बीच में स्टैंड रखें, जिस पर अंडे हैं; यदि अंडे की परतें स्टैंड के आधार तक पहुंचती हैं, तो यह एक अविश्वसनीय रूप से प्रभावी प्रदर्शन टुकड़ा हो सकता है।



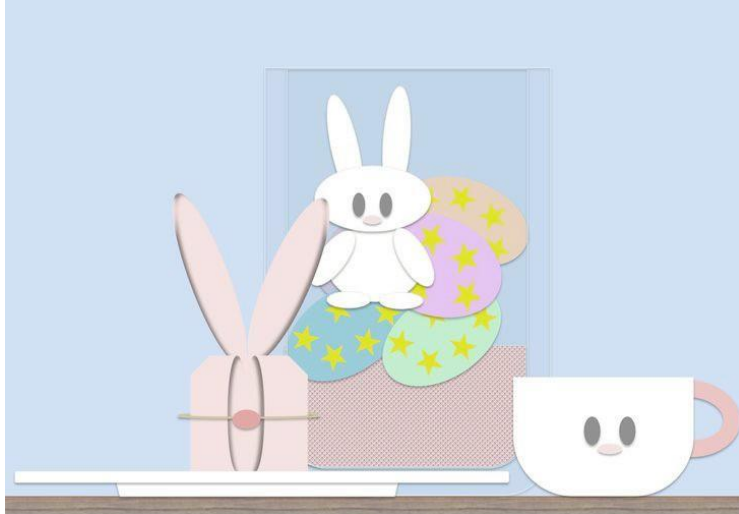
10. मेसन जार का उपयोग करें। ईस्टर रंगीन कैंडीज (जेलीबीन, श्री और सुश्री, आदि) के साथ एक मेसन जार भरें, फिर झलक की एक पंक्ति और अंत में इसे फूलों के साथ टॉप करें। बीच में या जार मुंह के चारों ओर एक बॉ बांधें। आपको अच्छा लगेगा कि यह कैसा दिखता है!

तरीका 2: टेबल सेटिंग्स के लिए सुझाव

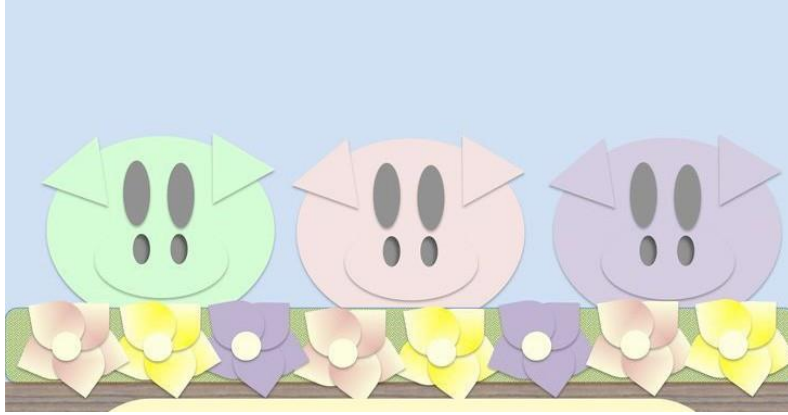
ईस्टर के लिए टेबल सेटिंग्स में आकाशगंगा की तुलना में अधिक क्रमांकन हैं। हालांकि, यहां अपने खुद के लेआउट को प्रेरित करने के लिए कुछ सुझाव दिए गए हैं:



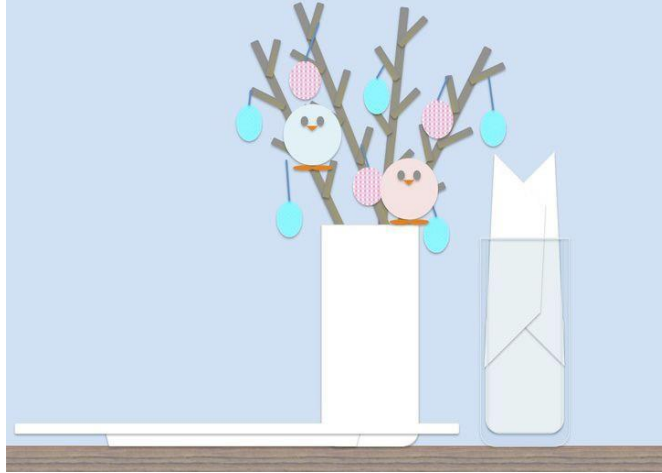
1. मेलो यलो बनें। पूरी सेटिंग के लिए एक पीले टेबल थीम के लिए जाएं। पीली प्लेटें (या पीली रिमेड / पैटर्न वाली प्लेटें), पीली नैपकिन, पीले ईस्टर डिस्प्ले (विशेष रूप से पीली चूजों के साथ), डैफोडिल्स और जॉकिल्स, एक कांच की कटोरी में पीले रंग के कंकड़, पीली मोमबत्तियां और पीली कैंडी और ईस्टर अंडे के कटोरे चुने।
 - सफेद बिना रुकावट के पीले रंग को तोड़ता है और एक विपरीत प्रदान करता है जो पीले को "बहुत अधिक" होने से रोकेगा।



2. अपनी टेबल को "बन्नीफाई" बनाएं। बन्नी के साथ अत्यंत उत्साहपूर्ण हो जाएं और उन्हें टेबल का प्रमुख थीम बनाएं। प्लेटों पर बन्नी नैपकिन का प्रयोग करें, डेजर्ट और भोजन रखने के लिए बन्नी शेपड प्लेट्स, गढ़े हुए बन्नी (बुना हुआ, क्रोकेटेट, सिला, आदि) और बन्नी मूर्तियां (चाँकलेट के साथ देखने के लिए पेंट की गई चीजों को देखें)। यदि आपके बच्चों ने बन्नीक्रिस या पीटर रैबिट कटोरे और प्लेटों का उपयोग किया है, तो चारों ओर रगड़ें और फिर से उपयोग करने के लिए इन्हें बाहर निकालें! वे कैंडी और चाँकलेट अंडे रखने के लिए बढ़िया हैं।



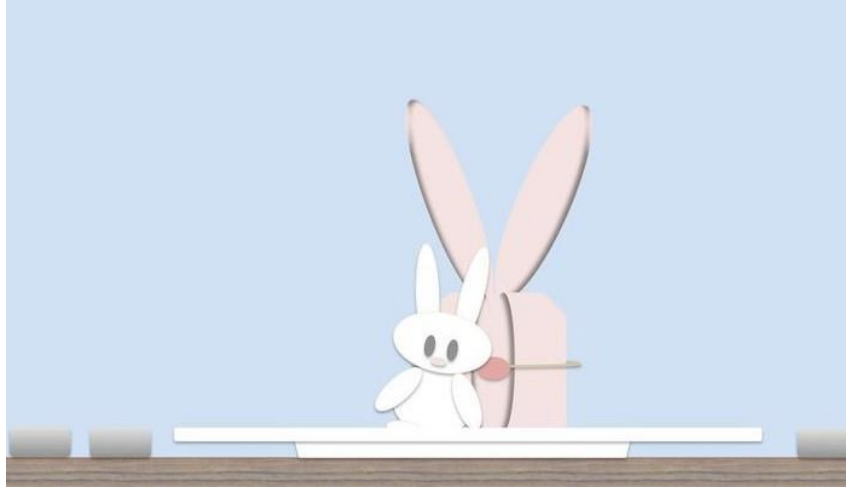
3. वसंत के लिए जाएं। अपने ईस्टर टेबल के लिए एक स्प्रिंग थीम चुनें। यह सेटिंग मुख्य रूप से वर्ष के इस समय उपलब्ध फूलों पर केंद्रित होगी। शायद वे आपके बगीचे से आते हैं या शायद आपको उन्हें खरीदने की ज़रूरत है; जो कुछ भी मामला हो, टेबल की लंबाई के नीचे सुंदर व्यवस्था करें। टेबलक्लॉथ, डिनरवेयर, नैपकिन और अन्य टेबल डिस्प्ले आइटम में फूलों के रंगों को प्रतिबिंबित करें। यह थीम वसंत पशु शिशुओं को जोड़ने में उत्तम स्वतंत्रता की अनुमति देता है, जिसमें पिगलेट, फ्रॉल्स, बछड़े शामिल हैं और इस तरह से ईस्टर के साथ बन्नी, चूजों और भेड़ के बच्चे के रूप में निकटता से जुड़े नहीं हैं। फूलों की व्यवस्था में हरे पत्ते शामिल करें। कोशिश करें कि वसंत रंगों के अच्छे संतुलन का उपयोग करें, जैसे कि गुलाबी, पीला और हरा।



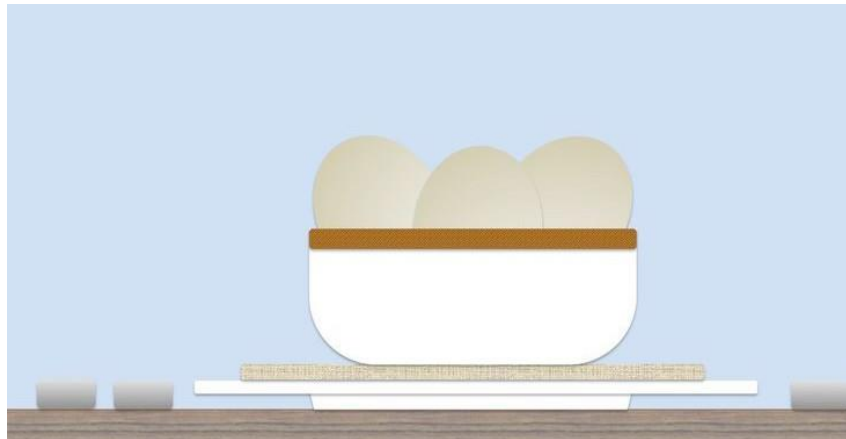
4. इसे वास्तव में सरल रखने के लिए न्यूनतम प्रयास करें। यह बहुत सारे ईस्टर उपहारों के साथ टेबल सेटिंग को अधिक करना संभव है। इसे दरकिनार करने का एक तरीका न्यूनतम ईस्टर टेबल सेटिंग के लिए जाना है। एक छोटे ईस्टर पेड़ को एक प्राकृतिक फूलदान के साथ एक ग्लास फूलदान में रखें। पेड़ के चारों ओर कई साफ-सुथरे पक्षी और कुछ फूल रखें, लेकिन प्रभाव के लिए बहुत ज्यादा नहीं जोड़ें। इसे टेबल के केंद्र में रखें। सादे सफ़ेद टेबलक्लॉथ का उपयोग करें। सजावटी तत्व के रूप में एक सफेद कटोरे में पेस्टल रंगे अंडे जोड़ें। कुछ फूलों के शीर्ष को सफेद अंडे के कप में रखें और केवल एक रंग और उनके चारों ओर सुतली या राफिया के एक साधारण टुकड़े के साथ नैपकिन का उपयोग करके बांधें।

तरीका 3: स्थान सेटिंग सुझाव

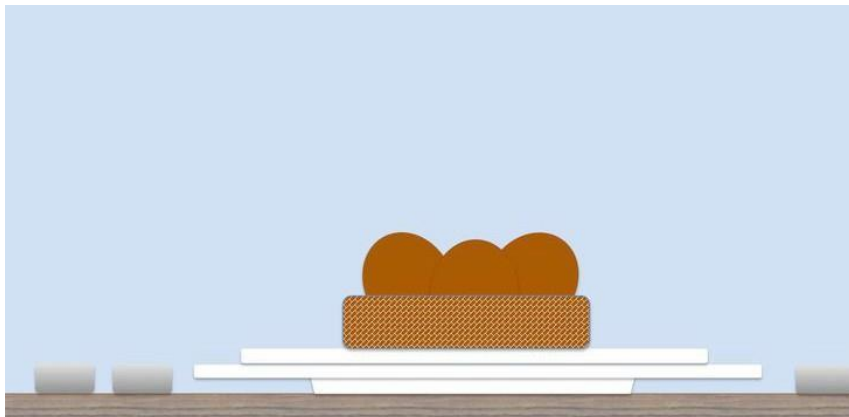
1. यहां कुछ सरल स्थान सेटिंग निर्धारित करने के सुझाव दिए गए हैं:
 - रंग थीम और शैली के अनुसार स्थान सेटिंग में प्लेटें व्यवस्थित करें। प्रत्येक प्लेट के केंद्र में, एक बन्नी या एक चूजा मूर्ति (सिरेमिक, कलाकंद, मार्जिन, जो भी हो) रखें। मेहमानों को उनकी छोटी खोज रखने की अनुमति दें।



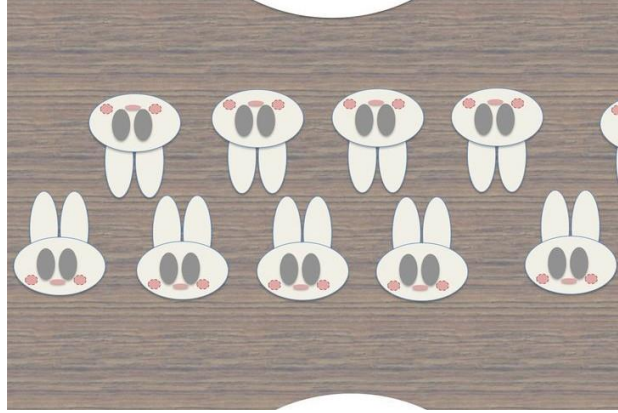
- स्थान में एक सफेद प्लेट सेटिंग की व्यवस्था करें। फ्लैट बैठने के लिए भूरे / प्राकृतिक नैपकिन जोड़ें। नैपकिन के केंद्र में छोटा सफेद कटोरा (सूप या सलाद के लिए) रखें और राफिया या भूरे रंग के ईस्टर घास के साथ भरें। घास के केंद्र में वास्तविक, प्राकृतिक कठोर उबला हुआ अंडा जोड़ें। यह प्राकृतिक या न्यूनतर टेबल सेटिंग (ऊपर देखें) के लिए विशेष रूप से प्रभावी दिखता है और यदि आप प्रत्येक स्थान सेटिंग के बीच प्राकृतिक अंडे के रंगों को बदलते हैं, तो यह शानदार दिख सकता है।



- आवश्यकतानुसार प्रत्येक स्थान पर प्लेटों को व्यवस्थित करें। प्लेट के केंद्र में एक वर्ग या आयताकार नैपकिन के ऊपर चॉकलेट ईस्टर अंडे के साथ छोटा चॉकलेट घोंसला जोड़ें।



- बच्ची, चूजों और अंडों के आकार में सरल कपड़े कटिंग को बेतरतीब ढंग से टेबल के पार लगाया जा सकता है या एक लाइन में बनाया जा सकता है। बहुत प्रभावी, बहुत आसानी से घूमने वाला और कुछ ऐसा जिसे बच्चे बाद में रख सकते हैं।

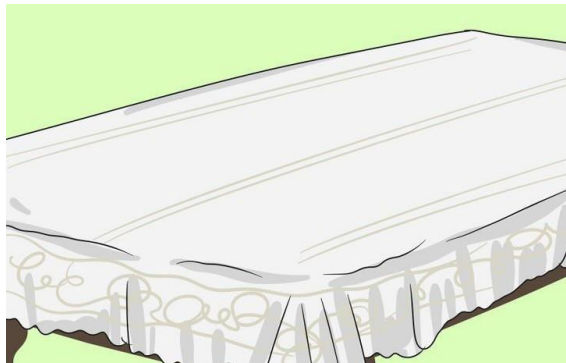


पासओवर के लिए टेबल कैसे सेट करें

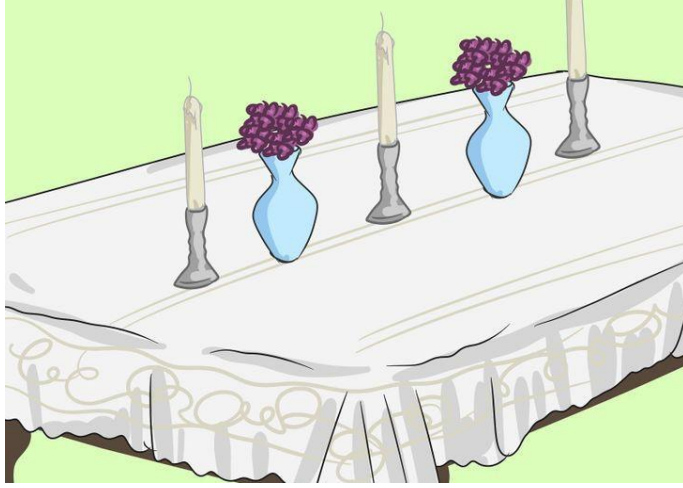
पासओवर यहूदी त्योहार है जो गुलामी से आजादी का जश्न मनाता है।



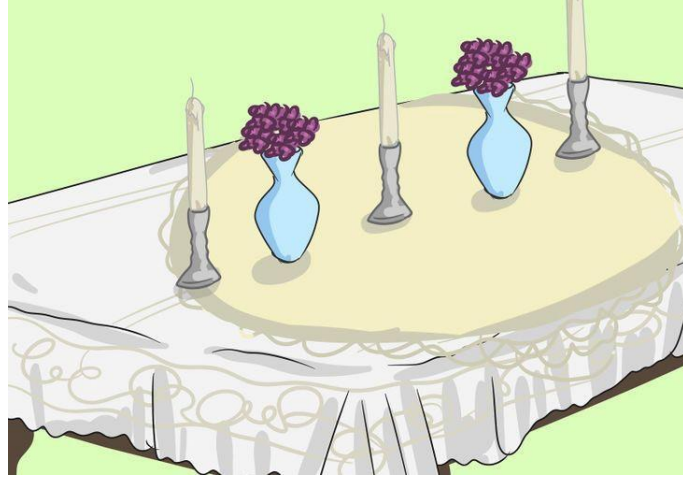
1. पासओवर भोजन के साथ, हर छोटा और महत्वहीन प्रतीत होने वाला विवरण वास्तव में मायने रखता है।



2. कई लोगों के पास एक होममेड या स्टोर-खरीदा पासओवर टेबलक्लॉथ होता है, और यहां तक कि शीर्ष पर रखने के लिए एक केंद्रबिंदु भी होता है।



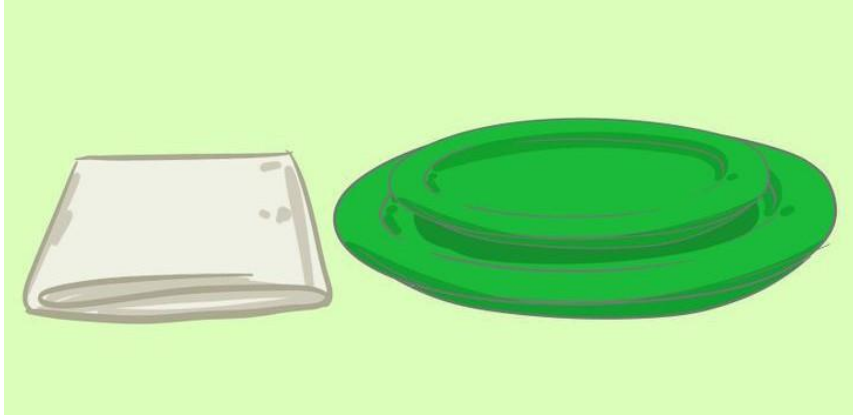
3. कई अन्य फलों या फूलों और हल्की मोमबत्तियों को टेबल पर फैलाया जाना चाहिए।



4. टेबल के मध्य में एक सुंदर केंद्र कपड़ा रखें।



5. प्रत्येक प्लेट में शीर्ष पर छोटी प्लेटों के साथ बड़ी प्लेटें रखें, और सूप कटोरे जोड़ें।



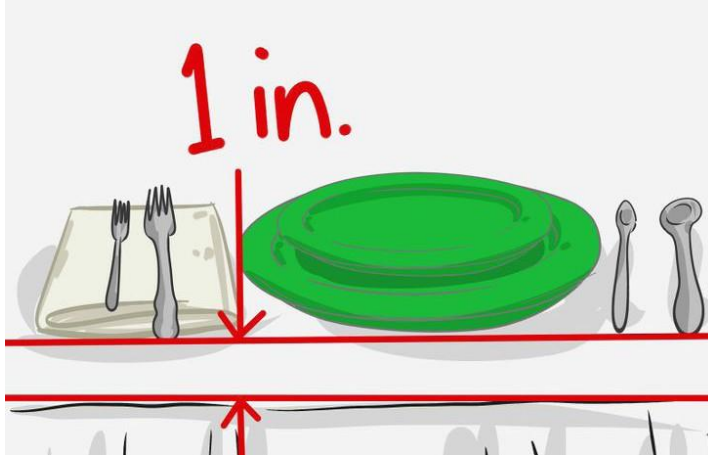
6. प्लेटों के बगल में नैपकिन रखें।



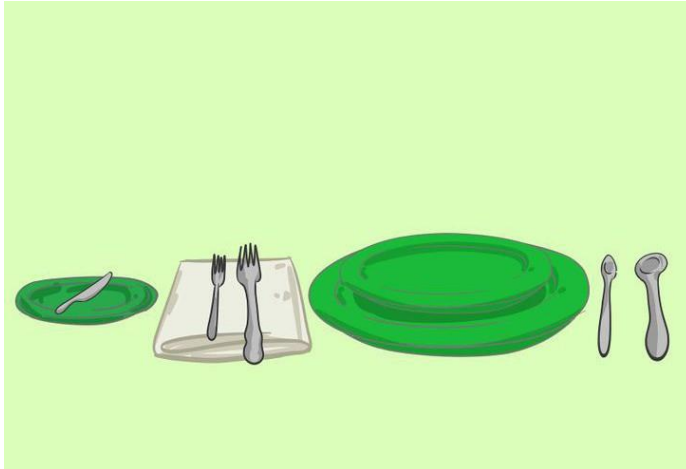
7. डिनर और डेसर्ट के कांटे को प्लेट के बाईं ओर रखें। डिनर का कांटा प्लेट के दाईं ओर सबसे करीब होना चाहिए।



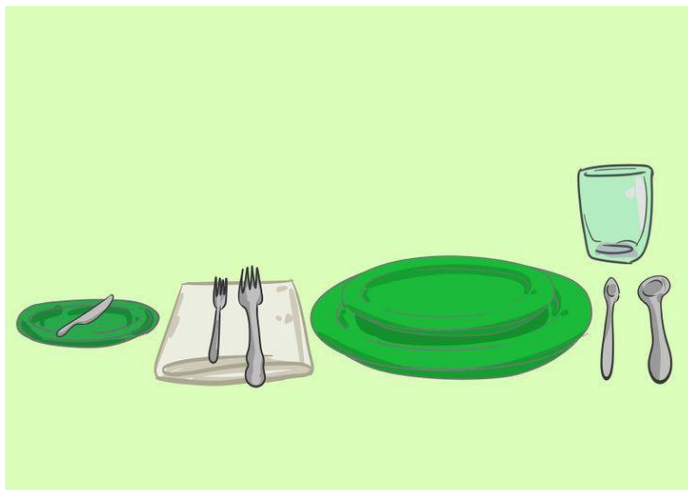
8. प्लेट के दाईं ओर सूप और डेसर्ट चम्मच रखें।



9. सभी बर्तनों को टेबल से एक इंच होना चाहिए।



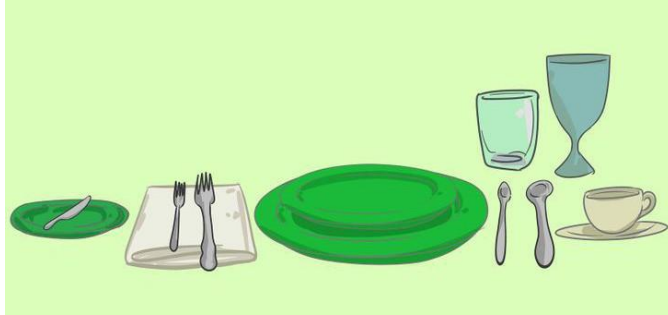
10. कांटे के बगल में एक ब्रेड प्लेट रखें और उसके ऊपर बटर नाइफ रखें।



11. डेसर्ट चम्मच के ठीक ऊपर और ऊपर पानी का गिलास रखें।



12. पानी के गिलास के दाईं ओर, वाइन गिलास रखें।



13. कॉफी और चाय के लिए सूप चम्मच के दाईं ओर एक कप और तश्तरी रखें।

बेक सेल के लिए टेबल कैसे सेट करें

हर कोई अपने स्कूल के लिए एक बेक सेल करना चाहता है, लेकिन आप टेबल कैसे सेट करें? नीचे पढ़ें और सीखें कि कैसे सारे ट्रीट बेच दें, और सड़नशील कुकीज़ और मीठे केक का एक शानदार प्रदर्शन बनाएं।

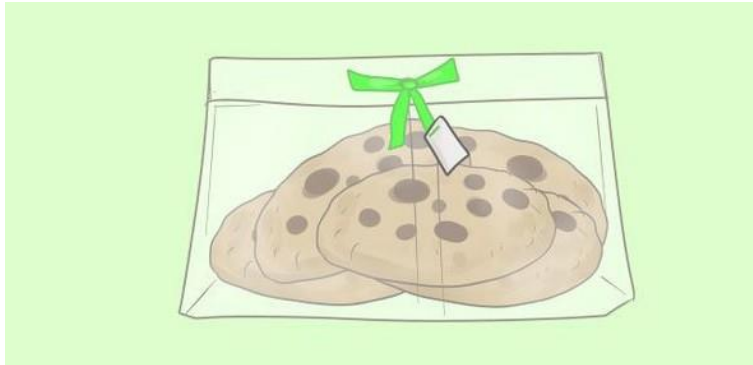
अंश 1: बेक सामान की पैकेजिंग करें



1. हस्तनिर्मित ब्रेड के पीस लपेटें। प्रत्येक को एक साफ़ बैग में रखें। इसे रिबन के साथ सावधानी से बांधें, और रिबन के अंत में एक लेबल लगाएं इससे पहले कि आप इसे बांध लें। अनावश्यक लंबाई को वांछित लंबाई तक ट्रिम करें।



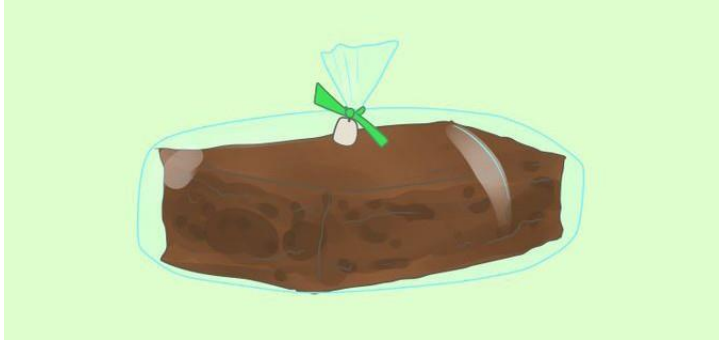
2. केक को विशेष कटेनरों में डालें। अब बक्सों में केक डालें। जब आप बेक सेल टेबल पर पहुंचते हैं, तो एक केक ट्रे को लेस डोली के साथ लाइन करें। केक को ऊपर रखें, और उसके बगल में केक कटर रखें। केक ट्रे के ढक्कन पर कहीं, लेबल को टेप करें ताकि हर कोई जानता हो कि यह किस तरह का केक है।



3. पैकेज कुकीज़। वैक्स पेपर बैग में, धीरे से प्रत्येक में कुछ कुकीज़ रखें। शीर्ष में छेद करें, और इसके माध्यम से रिबन को थ्रेड करें। फिर से, लेबल को रिबन पर रखें, रिबन को बांधें, और अतिरिक्त रिबन को ट्रिम करें।



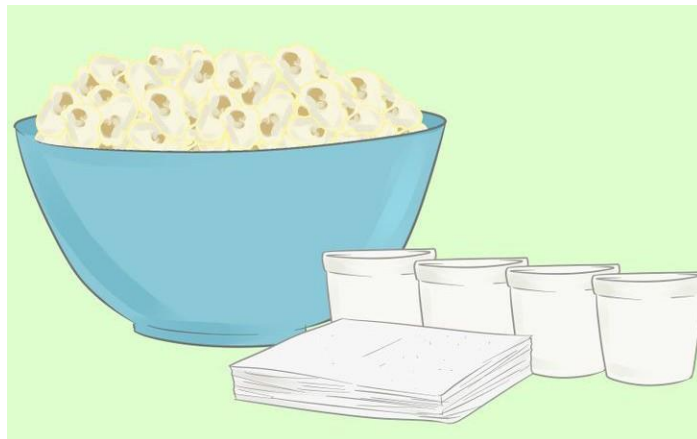
4. कप केक और मफिन पैकेज। साफ़ प्लास्टिक कप में प्रत्येक कपकेक या मफिन को डालें। साइड पर, लेबल को टैप करें। प्लास्टिक रैप की एक शीट में छेद करें, और छेद के माध्यम से धागा रिबन करें। फिर कप के चारों ओर रिबन बांधें, और अनावश्यक ट्रिम करें।



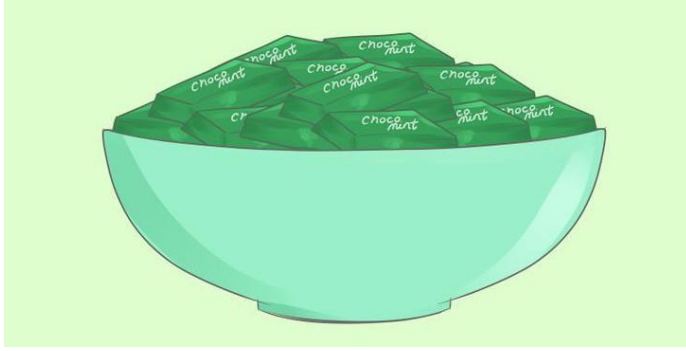
5. प्लास्टिक रैप में व्यक्तिगत रूप से ब्राउनी लपेटें। एक बार लपेटने के बाद, प्रत्येक को अपने इच्छित लेबल के साथ लेबल करें। यदि वांछित है, तो एक रिबन पर लेबल को श्रेड करें और चॉकलेट, कुकीज़ और ब्रेड के पीस के लिए जैसे आपने किया था, वैसे ही ब्राउनी को बांधें। यह इसे एक विशेष रूप देता है। आप एक अधिक आकर्षक स्पर्श के लिए इसे लपेटने से पहले ब्राउनी के निचले हिस्से को उसी आकार के कागज के साथ पंक्तिबद्ध कर सकते हैं।



6. पेय स्टोर करें। यदि आपने नींबू पानी या ऐसा कुछ बनाया है, तो प्रत्येक को उन पिचर में से एक में डाल दें, जिनमें ढक्कन और छोटी टोंटी हो। आप इन्हें इधर-उधर ले जा सकते हैं, और आपको फेलने की चिंता नहीं करनी होगी! बस पेय में डालने के लिए बर्फ लाना, और पेय को डालने के लिए कप लाना याद रखें। प्रत्येक पेय के सामने थोड़ा सा स्टैंड रखें ताकि ग्राहकों को पता चले कि वे क्या हैं।

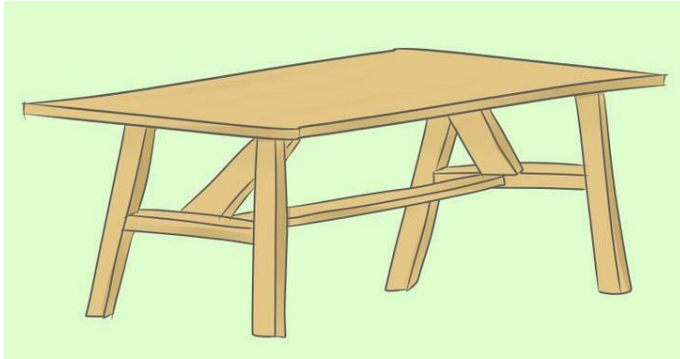


7. यदि आप पॉपकॉर्न दे रहे हैं, तो टिशू पेपर के साथ पेपर कप लाइन करें। जब कोई पॉपकॉर्न चाहता है, तो इसे कटोरे और कप में निकाल लें। कप को "(स्वाद) पॉपकॉर्न" लेबल वाली ट्रे पर छोड़ दें और ग्राहकों को बताएं कि जब आप इसे चाहते हैं तो कप में डाल दें।



8. आपके द्वारा खरीदा गया कोई भी पुदीना कैंडी ला सकते हैं। पुदीना फिलिंग के साथ चॉकलेट वाले सबसे अच्छे होते हैं। जब तक आप अपनी टेबल तक नहीं पहुंचते, तब तक उन्हें अपने पैकेज में रखें और फिर उन्हें तब तक डालें जब तक कि कटोरा भर न जाए। यदि खत्म होता है तो अतिरिक्त को रखें, और इन के लिए चार्ज न करें।

अंश 2: टेबल सेट करना



1. टेबल को असेम्बल करें। यदि आपके पास एक से अधिक हैं, तो सुनिश्चित करें कि वे एक दूसरे के साथ पूरी तरह से लाइन अप करें, और सुनिश्चित करें कि वे स्तर हैं ताकि वे डगमगाएं नहीं। टेबल लाइनर के साथ टेबल को लाइन करें, फिर एक टेबल कवर के साथ।



2. अपनी टेबल पर एक समुद्र तट तम्बू स्थापित करें। यदि बारिश होती है, तो ग्राहकों और आपके पास खड़े होने के लिए एक सूखी जगह होगी। पोस्टरों को टेबल पर टेप भी करें। यदि आपने सामग्री और कीमतों के साथ अपने सभी उत्पादों की सूची या मेन्यू बनाया है, तो टेप करें।



3. टेबल के बीच में उनके स्टैंड पर केक रखें। तीन ट्रे सेट करें और एक में कपकेक डालें, दूसरे में मफिन और आखिरी में कुकीज़। यदि आप पॉपकॉर्न दे रहे हैं, तो आपको एक और ट्रे का उपयोग करना होगा और जब आप उनका उपयोग करने के लिए तैयार हों तो उनके लिए कप रखें। प्लेटों पर ब्राउनी और ब्रेड की स्लाइस व्यवस्थित करें, और जो भी आपको सबसे अच्छा लगता है, उन्हें व्यवस्थित करें।



4. अपने सभी ट्रीट को रखने के बाद चारों ओर देखें। पर्याप्त जगह में, पेय पदार्थ रखें। आप के पास एक दूसरे के बगल में नैपकिन और कप रखें और टेबल के दूसरे छोर के करीब, कैश रजिस्टर के पीछे अपने चॉकलेट पुदीने का कटोरा रखें। यदि आप दान एकत्र कर रहे हैं, तो अपने जार को बीच में रखें, और अपने ग्राहकों की आंखों को आकर्षित करने के लिए इसे आकर्षक बनाएं।



5. कुर्सियां लगाएं, और टेबल के नीचे कूलर, अतिरिक्त लेबल और अतिरिक्त ट्रीट रखें। पत्ते पॉपकॉर्न को पॉपकॉर्न कप के पास एक बड़े कूलर में रखें, ताकि आप जल्दी से भर सकें। यदि आप रसीदें बना रहे हैं, तो स्टिकी नोट और एक कलम तैयार रखें जो एक ग्राहक द्वारा खरीदी गई हर चीज, और उन्होंने कितना भुगतान किया है, को लिखने के काम आएंगे। अपने रजिस्टर के पास एक कैलकुलेटर रखें, और सुनिश्चित करें कि आपके पास रजिस्टर में भी खुले पैसे हैं।

सर्विंग और डाइनिंग

मेज पर खाने और पीने की प्रस्तुति की कला को सर्विंग के रूप में जाना जाता है। इसमें टेबलवेयर, टेबलक्लॉथ, कटलरी, नैपकिन आदि के साथ उचित टेबल सेटिंग्स शामिल हैं। इस खंड में स्पष्ट किए गए पहलू पाठकों को सर्विंग और डाइनिंग की बेहतर समझ विकसित करने में मदद करते हैं।

सिल्वर सर्विस

सिल्वर सर्विंग (ब्रिटिश अंग्रेजी में) खाद्य पदार्थों की एक विधि है जिसमें आमतौर पर टेबल पर भोजन परोसना शामिल होता है। यह एक सर्विस डिश से अतिथि की प्लेट में बाईं ओर से भोजन स्थानांतरित करने की एक तकनीक है।

यह एक वेटर द्वारा सर्विस कांटे और चम्मच को खाने वाले के बाईं ओर से किया जाता है। फ्रांस में, इसे सर्विस अ लंग्लैस के नाम से जाना जाता है ("अंग्रेजी सर्विस")।

विशेषताएं

- सिल्वर सर्विस भोजन बाईं ओर से परोसा जाता है, और पेय और प्लेटेड भोजन दाईं ओर से परोसा जाता है।
- भोजन रसोई से प्लेटेड नहीं, प्लेटर से भोजन करने वाले को परोसा जाता है।
- टेबलबान के दाएं के अतिथि को पहले सर्व किया जाता है, आमतौर पर एक महिला अतिथि।
- सर्विस दाईं ओर जारी रहेगी।
- प्लेट्स को दाईं ओर से, ग्लास को दाईं ओर से साफ़ किया जाता है; फिर से अतिथि को टेबलबान के दाएं के साथ शुरू करके।
- गिलास एक विकर्ण में दाईं ओर और अंदर, क्रम में वाइन (कोर्स के अनुसार) और फिर पानी के गिलास के साथ तिरछी खड़ी होती हैं।

सिल्वर सर्विस दाएं हाथ के वेटर के लिए उन्मुख है: भोजन परोसने के लिए, वेटर अतिथि के पीछे खड़ा होता है और अतिथि के बाईं ओर, अपने बाएं हाथ से थाली को पकड़ता है या उसे सपोर्ट करता है और अपने दाहिने हाथ से भोजन परोसता है। वेटर के लिए सर्विंग-स्पून को दाहिने हाथ में दोनों के ऊपर रखना आम बात है, और खाने को पकड़ने, स्थानांतरित करने के लिए दोनों को जोड़-तोड़ करने के लिए उंगलियों का उपयोग करें। इस तकनीक में बहुत अभ्यास और निपुणता की आवश्यकता होती है।

सिल्वर सर्विस का एक संशोधन बटलर सर्विस के रूप में जाना जाता है।

बटलर सर्विस में, डाइनेर वेटर (बटलर) द्वारा रखी गई एक सर्विंग प्लेट से खुदकी मदद करता है। परंपरागत रूप से, इस प्रकार की सर्विस का उपयोग रविवार की शाम को किया जाता था, जब प्रतीक्षारत कर्मचारियों की शाम होती थी और बटलर डिनर में मदद करते थे। फ्रांस में, इस तरह की सर्विस को सर्विस अ ला फ्रन्कैस के नाम से जाना जाता है ("फ्रांसीसी सर्विस")।

खाद्य प्रस्तुति

खाद्य प्रस्तुति सौंदर्य अपील को बढ़ाने के लिए, भोजन को संशोधित, प्रसंस्करण, व्यवस्था या सजाने की कला है।



एक पतली भरी हुई पैनकेक, पाल्स्चन्के, यहां चॉकलेट सॉस, व्हीप्ड क्रीम और पाउडर चीनी के साथ एक प्लेट पर प्रस्तुत की गई है



विस्तृत रूप से सजाया गया चाय पार्टी जन्मदिन का केक

खाद्य पदार्थों की दृश्य प्रस्तुति को अक्सर भोजन के कई अलग-अलग चरणों में रसोइयों द्वारा माना जाता है- तैयारी, मीट को बांधने या सिलने के तरीके से, मीट या सब्जियों को चोप और स्लाइस करने के लिए इस्तेमाल होने वाले कट के प्रकार में, डिश में डालने के लिए ढलने की शैली का प्रयोग। भोजन को स्वयं विस्तृत रूप से सजाए गए केक के रूप में सजाया जा सकता है, सजावटी कभी-कभी मूर्तिकला उपभोग्य सामग्रियों के साथ सबसे ऊपर, बूँदा बांदी के साथ सॉस, बीज, पाउडर या अन्य टॉपिंग के साथ छिड़का जाता है, या यह खाद्य या अखाद्य गार्निश के साथ हो सकता है।

ऐतिहासिक रूप से, भोजन की प्रस्तुति का उपयोग धन और शक्ति के शो के रूप में किया गया है। इस तरह के प्रदर्शन अक्सर अपने जायके के विपरीत एक व्यंजन रचना की जटिलता पर जोर देते हैं। उदाहरण के लिए, प्राचीन स्रोत अपनी सौंदर्य अपील को बढ़ाने के लिए भोजन में कीमती धातुओं और खनिजों को शामिल करते हुए रोमन बैक्रेट्स के टेबलबानों को याद करते हैं। इसके अतिरिक्त, मध्ययुगीन अभिजात वर्ग ने मूर्तिकला व्यंजनों और जीवित जानवरों के शो से जुड़े बैक्रेट्स की टेबलबानी की। ये बैक्रेट्स अपने टेबलबान की संस्कृति और संपन्नता को दिखाने के लिए मौजूद थे, और इसलिए सामाजिक वर्ग से बंधे थे।

समकालीन भोजन सौंदर्यशास्त्र शेफ की स्वायत्तता को दर्शाता है, जैसे कि नोबेल बैक्रेट्स और जापानी बेंटो बॉक्सेस। व्यंजन अक्सर सादगीपूर्ण और जटिल दोनों तरह के डिजाइनों में होते हैं। कुछ स्कूलों के विचार, जैसे फ्रेंच नौवेल्ले बैक्रेट्स, अतिसूक्ष्मवाद पर जोर देते थे, जबकि अन्य आधुनिक सौंदर्य सिद्धांतों के आधार पर जटिल रचनाएं बनाते हैं। कुल मिलाकर, भोजन की प्रस्तुति सामाजिक प्रवृत्तियों और मान्यताओं को दर्शाती है।

प्लेटिंग

भोजन को थाली में लाने की व्यवस्था और समग्र स्टाइल को प्लेटिंग कहते हैं। प्लेटिंग की कुछ सामान्य शैलियों में थाली में सब्जियों या स्टार्च के साथ मुख्य आइटम की 'क्लासिक' व्यवस्था, विभिन्न मदों की 'स्टैकड' व्यवस्था, या मुख्य आइटम झुकाव या 'शिगल' शामिल हैं एक सब्जी बेड या साइड आइटम तौर पर। प्लेट पर आइटम स्थान को अक्सर घड़ी के चेहरे के रूप में संदर्भित किया जाता है, छह बजे भोजन करने वाले के निकटतम स्थान के साथ। प्लेटिंग पर अंगूठे का एक बुनियादी नियम, और यहां तक कि कुछ मामलों में भी, यह सुनिश्चित करना है कि आपके पास पकवान के 5 घटक हैं; प्रोटीन, पारंपरिक रूप से 6 बजे की स्थिति में, सब्जी, 2 बजे की स्थिति में, 11 बजे की स्थिति, सॉस और गार्निश में स्टार्च।

मध्यकालीन यूरोप

मध्यकालीन अभिजात वर्ग भी भोजन के माध्यम से मनोरंजन और प्रभावित करना चाहते थे। भोज आम तौर पर व्यंजनों के विविध विकल्पों के साथ विशाल दावतें थीं। सामाजिक शिष्टाचार ने तय किया कि धनी और शक्तिशाली को सुंदर और विस्तृत व्यंजन दिए जाएं, जबकि गरीबों को साधारण भोजन दिया जाए, आमतौर पर स्क्रेपा। इस तरह के भोजन ने न केवल मेहमानों का मनोरंजन किया, बल्कि टेबलबान की संपत्ति को भी दिखाया। विशेष रूप से, संरक्षक ने कभी-कभी कलाकारों को खाद्य पदार्थों से बनी जटिल मूर्तियों को विस्मयकारी और प्रेरित करने के लिए कमीशन किया था। एक लोकप्रिय मूर्तिकला एक गर्भवती महिला थी जिसे मार्जिपन या चीनी के पेस्ट में बनाया गया था। अन्य पसंदीदा पाई या केक थे जिन्हें जीवित पक्षियों को बाहर निकालने के लिए डिज़ाइन किया गया था जब खुली और बहुरंगी जेली को एक साथ, मसाले और सब्जी के साथ रंगों में ढेर किया जाता था। इसके अलावा, चूंक इन खाद्य पदार्थों को अक्सर ठीक से संरक्षित नहीं किया जाता था और संग्रहीत किए जाने पर कुछ हद तक धोया जाता था, इसलिए सड़ने वाले भोजन का मास्क मसाले और अन्य सुगंधों के साथ कवर किया गया था। यह स्वाद के विपरीत प्रस्तुति के साथ मध्यकालीन टेबलबान चिंता को इंगित करता है।

फ्रांस

नोबेल व्यंजन फ्रांसीसी खाना पकाने का एक स्कूल है जो सरल प्रस्तुति और उच्च गुणवत्ता वाली सामग्री के पक्ष में भोजन के दिखावटी प्रदर्शन को खारिज करता है। ऐतिहासिक रसोइयों के विपरीत, जिन्होंने संरक्षक के आदेशों का पालन किया, खाना पकाने का यह तरीका एक कुशल कार्यकर्ता से एक आविष्कारक और कलाकार तक शेफ को ऊंचा करता है। नोबेल व्यंजनों का सौंदर्यवाद अतिसूक्ष्मवाद पर जोर देता है, कम कोर्स परोसता है और सरल प्लेटिंग का उपयोग करता है। नवाचारी व्यंजनों के निर्माण और प्लेटिंग में शेफ बेहद रचनात्मक थे।

जापान

एक बेंटो बॉक्स एक जापानी भोजन है जिसमें पारंपरिक रूप से चावल, मांस / मछली और सब्जियों को पोर्टेबल बॉक्स में परोसा जाता है। जापान के साथ-साथ संयुक्त राज्य अमेरिका में, भोजन की सौंदर्य व्यवस्था पर एक बड़ा ध्यान केंद्रित किया गया है। यहां तक कि यह देखने के लिए भी प्रतियोगिता हुई है कि कौन बेंटो बॉक्स बनाने के सबसे आविष्कारशील तरीके के साथ आ सकता है, शौकिया शेफ और रोज़मर्रा के लोगों में रचनात्मकता के लिए अनुमति देता है। कभी-कभी मूर्तियों के डिजाइन बनाने के लिए बेंटो बॉक्स का उपयोग किया जाता है, जैसे कि जानवरों की तरह दिखने वाले चावल।



एक बेंटो बॉक्स का उदाहरण

विज्ञान

आधुनिक विज्ञान खाद्य प्लेटिंग और प्रस्तुति के लिए कुछ निश्चित तरीकों से लोगों को कैसे और क्यों प्रतिक्रिया दे सकता है। एक समाजशास्त्रीय अध्ययन के अनुसार लोग विभिन्न सौंदर्य सिद्धांतों जैसे रंग, रचना (घटकों की संख्या, घटकों की नियुक्ति, और नकारात्मक स्थान का उपयोग), डिजाइन और एक प्लेट के संगठन के लिए अलग-अलग प्रतिक्रिया करते हैं। उन्होंने पाया कि प्रतिभागियों ने चार अलग-अलग रंगों, तीन अलग-अलग घटकों, कुछ खाली जगह, और एक अव्यवस्थित और कैजुअल डिजाइन के साथ प्लेटों के लिए सबसे अच्छी प्रतिक्रिया दी। यह शोध विशेष रूप से महत्वपूर्ण है क्योंकि यह समझना कि खाद्य प्रस्तुति लोगों को कैसे प्रभावित करती है उनके खाने को लेकर जिसे उनके स्वास्थ्य और पोषण के अध्ययन में कैसे उपयोग किया जा सकता है। उदाहरण के लिए, एक अन्य अध्ययन से पता चला है कि जिन प्रतिभागियों ने टेबल पर खाना (यानी टेबल पर सभी अप्रयुक्त भोजन को छोड़ दिया गया था) छोड़ा, उन लोगों की तुलना में कम खाया, जिन्होंने सारा खाना खत्म किया। यह निश्चित रूप से है क्योंकि जो लोग खा चुके हैं उनके बचे हुए को देख सकते हैं और अधिक भोजन लेने की संभावना कम थी। यह उपयोगी हो सकता है, उदाहरण के लिए, मोटापा स्थानिकमारी से निपटने में। खाद्य सौंदर्यशास्त्र में विज्ञान का एक और उदाहरण स्पेन में आणविक भोजन का विकास है, जो वैज्ञानिक तत्वों का उपयोग करके भोजन के सार पर जोर देता है। आणविक विज्ञान कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन की भूमिकाओं को तोड़ सकता है ताकि विशेष स्वाद का निर्माण किया जा सके। उदाहरण के लिए, आधुनिक विज्ञान तरल नाइट्रोजन का उपयोग करके आइसक्रीम को फ्रीज करना और शर्करा का उपयोग करके वाइन बनाना संभव बनाता है, कुशल और दिखने में रोचक नए व्यंजन बनाता है।

सलाद बार

सलाद बार एक बुफे शैली की टेबल या एक रेस्तरां या खाद्य बाजार में काउंटर है जिस पर ग्राहकों को अपने स्वयं के सलाद प्लेटों को इकट्ठा करने के लिए सलाद घटक प्रदान किए जाते हैं। अधिकांश सलाद पट्टियां लेट्यूस, कटे हुए टमाटर, मिश्रित कच्ची, कटी हुई सब्जियां (जैसे खीरा, गाजर, अजवाइन और हरी या लाल बेल मिर्च), सूखे ब्रेड क्राउटन, बेकन बिट्स, शेडेड चीज़ और विभिन्न प्रकार के सलाद ड्रेसिंग प्रदान करती हैं। कुछ सलाद बार में अतिरिक्त खाद्य पदार्थ भी होते हैं जैसे कि पकाए हुए ठंडे मीट (जैसे, चिकन, हैम या ट्यूनाफिश), पकी हुई फलियां (जैसे, चिक मटर या किडनी बीन्स), तले अंडे, कोल्ड पास्ता सलाद, कॉर्न चिप्स, ब्रेड रोल, सूप, और ताजा कटे हुए फलों के टुकड़े।



एक होटल में सलाद बार

इस अवधारणा को "हॉट फूड बार" तक बढ़ाया गया है, जो एक समान फैशन में गर्म खाद्य पदार्थों का चयन करते हैं। जब वजन द्वारा बेचा जाता है, तो गर्म खाद्य पदार्थों का मूल्यांकन "ठंडे खाद्य पदार्थ बार" से खाद्य पदार्थों की तुलना में अधिक शुल्क पर किया जाता है।

प्रकार

ग्राहक "ऑल-यू-कैन-ईट" सलाद बार, सिंगल सर्विंग पास या वजन के लिए भुगतान करते हैं।

कई सुपरमार्केट में एक सलाद बार (जिस पर ग्राहक वजन के हिसाब से भुगतान करते हैं) का उत्पादन या डेलीकैटसन सेक्शन में शामिल होता है।

टेबलवेयर



चैट्सवर्थ हाउस में एक बड़ी निजी डिनर पार्टी के लिए रखी गई औपचारिक डाइनिंग टेबल

टेबलवेयर एक टेबल सेट करने, भोजन और डाइनिंग परोसने के लिए उपयोग किया जाने वाला डिश या डिशवेयर है। इसमें कटलरी, ग्लासवेयर, सर्विंग डिश और व्यावहारिक के साथ-साथ सजावटी प्रयोजनों के लिए अन्य उपयोगी सामान शामिल हैं। संस्कृति, धर्म, भोजन की संख्या, भोजन और अवसर के अनुसार वस्तुओं की गुणवत्ता, प्रकृति, विविधता और संख्या भिन्न होती है। उदाहरण के लिए, मध्य पूर्वी, भारतीय या पॉलीनेशियन खाद्य संस्कृति और व्यंजन कभी-कभी डिश परोसने की सीमा तक, ब्रेड या पत्तियों को व्यक्तिगत प्लेटों के रूप में उपयोग करते हैं। विशेष अवसर आमतौर पर उच्च गुणवत्ता वाले टेबलवेयर में परिलक्षित होते हैं।



छह रॉयल कैसल, वारसाँ के लिए रखी गई टेबल



एक के लिए टेबल

डिनरवेयर "एक अन्य शब्द है जिसका उपयोग टेबलवेयर को संदर्भित करने के लिए किया जाता है और" क्रॉकरी "को सिरेमिक डिश में रोजमर्रा के उपयोग के लिए संदर्भित किया जाता है, ताकि फ्रांस में सेब्रेस, जर्मनी में मेसेन, डेनमार्क में रॉयल कोपेनहेगन, इंग्लैंड में रॉयल डॉल्टन, या आयरलैंड में बेलेक पॉटरी जैसे निर्माताओं द्वारा उत्पादित बारीक पोर्सिलेन और बोन चाइना से अलग हो। डिश के सेट को टेबल सर्विस, डिनर सर्विस या सर्विस सेट के रूप में जाना जाता है। टेबल सेटिंग्स या स्थान सेटिंग्स औपचारिक और अनौपचारिक भोजन के लिए उपयोग किए जाने वाले डिश, कटलरी और ग्लासवेयर के बने पदार्थ हैं। आयरलैंड में ऐसी वस्तुओं को आमतौर पर डेल्फ़ के रूप में संदर्भित किया जाता है, यह शब्द अंग्रेजी भाषा का शब्द है, जो डेल्फ़्ट शब्द की वर्तनी है, जहां से बहुत अधिक डेल्फ़्टवेयर आता है। सिल्वर सर्विस या बटलर सर्विस बटलर या वेटर के लिए भोजन परोसने के तरीके हैं।

टेबल सेट करना टेबलवेयर की व्यवस्था करने को संदर्भित करता है, जिसमें टेबल पर प्रत्येक डिनर के लिए व्यक्तिगत स्थान सेटिंग्स के साथ-साथ अवसर के लिए उपयुक्त तरीके से टेबल को सजाने के लिए भी शामिल है। टेबलवेयर और टेबल की सजावट आम तौर पर विशेष अवसरों के लिए अधिक विस्तृत होती है। असामान्य डाइनिंग स्थानों की मांग टेबलवेयर को अनुकूलित किया जाना चाहिए।

सामग्री



डिश आमतौर पर सिरेमिक के सामान जैसे मिट्टी के बरतन, पत्थर के पात्र, फेर्नेस, बोन चाइना या पोर्सिलेन से बने होते हैं। हालांकि, वे अन्य सामग्रियों से बने हो सकते हैं, जैसे लकड़ी, कांस्य, चांदी, सोना, कांच, एक्रिलिक और प्लास्टिक। इससे पहले कि बड़े पैमाने पर उत्पादित टेबलवेयर खरीदना संभव था, यह लकड़ी जैसे उपलब्ध सामग्रियों से बनाए जाते थे। सिरेमिक निर्माण में औद्योगीकरण और विकास ने सस्ती धोने योग्य टेबलवेयर उपलब्ध कराया। यह या तो टुकड़े द्वारा बेचा जाता है या डाइनेर्स के मिलान सेट के रूप में, सामान्य रूप से चार, छह, आठ, या बारह स्थान सेटिंग्स में। रेस्तरां में उपयोग के लिए बड़ी मात्रा में खरीदे जाते हैं। व्यक्तिगत टुकड़े, जिनकी आवश्यकता टूटे हुए डिश के प्रतिस्थापन टुकड़ों के रूप में हैं, दुकानों पर "खुले स्टॉक" सूची से या एंटीक डीलरों से खरीदे जा सकते हैं यदि पैटर्न उत्पादन में नहीं है।

स्वामित्व

टेबलवेयर का होना काफी हद तक व्यक्तिगत धन द्वारा निर्धारित किया गया है; अधिक से अधिक साधन, उच्च गुणवत्ता वाले टेबलवेयर की गुणवत्ता थी और इसके कई टुकड़े थे। लंदन में, अधिक संपन्न नागरिकों के पास ठीक-ठाक फर्नीचर और सिल्वर का स्वामित्व था, "जबकि उन लोगों का मतलब केवल सबसे सरल बर्तन और रसोई के बर्तन होते थे।" "यहां तक कि गरीब नागरिक भी लकड़ी के बजाय कांस्य में खाते हैं", और प्लेट, जार और बर्तन "हरे चमकते मिट्टी के बरतन" से बने थे। कुलीनता अक्सर हेराल्ड चीन पर अपनी बाहों का इस्तेमाल करते थे।

टेबल सजावट



चीनी की मूर्ति

टेबलवेयर आम तौर पर डाइनिंग टेबल पर सेटिंग्स का कार्यात्मक हिस्सा होता है, लेकिन विशुद्ध रूप से सजावटी पहलुओं पर बहुत ध्यान दिया गया है, खासकर जब भोजन को मनोरंजन का हिस्सा माना जाता है जैसे कि महत्वपूर्ण लोगों द्वारा दिए गए भोजनों में या विशेष अवसरों जैसे कि राज्य के अवसरों पर। टेबल की सजावट अल्पकालिक हो सकती है और इसमें कन्फेक्शनरी या वैक्स से बने आइटम शामिल हो सकते हैं - आमतौर पर रोमन भोज टेबल में नियोजित पदार्थ। यूनाइटेड किंगडम के जॉर्ज III के शासनकाल के दौरान, "टेबल-डेकर" के रूप में जाने जाने वाले पुरुषों द्वारा अल्पकालिक टेबल सजावट की गई थी, जो एकल-उपयोग सजावट के लिए मार्मोटिडो वर्क्स (रेत पेंटिंग) बनाने के लिए रेत और इसी तरह के पदार्थों का उपयोग करते थे। आधुनिक समय में, चीनी से या बर्फ से नक्काशी किए जाने के लिए अल्पकालिक टेबल सजावट जारी है।

फ्रांस जैसे अमीर देशों में, अभिजात वर्ग के लिए टेबल की सजावट कभी-कभी सिल्वर से बनी होती थी। सबसे प्रसिद्ध टेबल सजावट में से एक सेलिनी साल्ट सेलर है। यूरोप में इसके आविष्कार के बाद एपेमेरल और सिल्वर टेबल की सजावट को चीनी मिट्टी के सामान से बदल दिया गया।

पश्चिमी टेबलवेयर



पारिवारिक भोजन के लिए टेबल सेटिंग, लीपज़िग (1952)

टेबल सेटिंग

पश्चिमी देशों में एक टेबल सेटिंग मुख्य रूप से दो शैलियों में से एक है: सर्विस आ ला रूसे ("रूसी शैली में फ्रांसीसी"), जहां भोजन के प्रत्येक कोर्स को विशिष्ट क्रम में लाया जाता है; और सर्विस ला ला फ्रैन्सेज़ ("फ्रेंच शैली में फ्रेंच"), जहां भोजन के सभी कोर्स को टेबल पर व्यवस्थित किया जाता है और उसी समय प्रस्तुत किया जाता है जब मेहमान बैठे हों। अधिकांश रेस्तरां में सर्विस आ ला रूसे का प्रचलन हो गया है, जबकि परिवार की सेटिंग में सर्विस ला ला फ्रैन्सेज़ आदर्श है।

भोजन के कोर्स की संख्या के अनुसार सर्विस आ ला रूसे डाइनिंग के लिए स्थान सेटिंग्स की व्यवस्था की जाती है। टेबलवेयर को एक विशेष क्रम में व्यवस्थित किया जाता है। पहले कोर्स के साथ, टेबल पर प्रत्येक अतिथि स्थान सेटिंग के बाहर स्थित टेबलवेयर का उपयोग करके शुरू करता है। जब प्रत्येक कोर्स समाप्त हो जाता है तब अतिथि उपयोग की गई प्लेट या बाउल पर कटलरी छोड़ देता है, जो सर्वर द्वारा टेबल से हटा दिया जाता है। कुछ मामलों में, मूल सेट अगले कोर्स के लिए रखा जाता है। अगला कोर्स शुरू करने के लिए, डिनर स्थान सेटिंग के बाहर, और इसी तरह अगले आइटम का उपयोग करता है। कांटे को डिनर प्लेट के बाईं ओर रखा जाता है, प्लेट के दाईं ओर चाकू और चम्मच को स्थान सेटिंग की बाहरी दाईं ओर स्थापित किया जाता है।

प्लेट्स और बाउल

रोल टेबल नैपकिन के साथ डिनर प्लेट को व्यवस्थित करें; छोटी ब्रेड प्लेट के ऊपर कांटा। पानी के लिए छोटा, लाल वाइन के लिए बड़ा और सफेद वाइन के लिए छोटा गिलास व्यवस्थित करें। कटलरी (प्लेट की ओर बाहर से) मछली कटलरी (चाकू और कांटा, क्योंकि मछली को बिना किसी साँस के परोसा जाएगा, अन्यथा यह एक मछली का चम्मच होगा (किलेरे अ गोर्मेट)); मांस कटलरी और पनीर या फल कटलरी, चाकू का छोर रखा हो। प्लेट के ऊपर, डेजर्ट कटलरी (चम्मच और कांटा)।



पदार्थों की एक श्रृंखला के लिए कांच के बने पदार्थ दिखाते हुए सर्विस आ ला रूसे औपचारिक स्थान सेटिंग



पलाइस नील (2010) में टूलूज़ में एक बैक्रेट के लिए रखी गई टेबल

टेबलवेयर की वस्तुओं में विभिन्न प्रकार के प्लेट, बाउल शामिल हैं; या व्यक्तिगत डिनर के लिए कप और रसोई से भोजन के परिवहन के लिए या छोटे डिश को अलग करने के लिए डिश परोसने की एक श्रृंखला। प्लेटों में चार्जर प्लेट्स के साथ-साथ विशिष्ट डिनर प्लेट्स, लंच प्लेट, डेजर्ट प्लेट, सलाद प्लेट या साइड प्लेट शामिल हैं। बाउल में सूप, अनाज, पास्ता, फल या डेजर्ट के लिए उपयोग किए जाने वाले शामिल हैं। तश्तरी की एक श्रृंखला प्लेटों और बाउल के साथ होती है, जिन्हें चायकप, कॉफी कप, डिमैटेस और क्रीम सूप बाउल के साथ जाने के लिए डिज़ाइन किया गया है। यहां व्यक्तिगत कवर अनाज डिश भी हैं।

डिश मानक आकारों में आते हैं, जो निर्माता के अनुसार निर्धारित होते हैं। वे पूरे उद्योग में समान हैं। प्लेट्स को फंक्शन के अनुसार व्यास आकार के अवरोही क्रम में मानकीकृत किया जाता है। एक मानक श्रृंखला चार्जर (12 इंच) है; खाने की थाली (10.5 इंच); डेजर्ट प्लेट (8.5 इंच) सलाद प्लेट (7.5 इंच); साइड प्लेट, चाय की प्लेट (6.75 इंच)।

ड्रिंकवेयर

विभिन्न प्रकार के गिलास और मग टेबलवेयर का एक महत्वपूर्ण हिस्सा हैं, क्योंकि पेय पदार्थ भोजन का महत्वपूर्ण हिस्सा हैं। वाइन जैसे अल्कोहल युक्त पेय पदार्थों को रखने के लिए वेसल्स, चाहे लाल, सफेद, स्पार्कलिंग के रूप में काफी विशिष्ट होते हैं, उदाहरण के लिए पोर्ट वाइन गिलास, बीयर गिलास, ब्रांडी बैलूनस, एपरिटिफ़ और लिकर गिलास सभी अलग आकार रखते हैं। पानी के गिलास, जूस गिलास और हॉट चॉकलेट मग भी अलग-अलग हैं। टेबलवेयर के हिस्से के रूप में उनकी उपस्थिति भोजन और टेबल की व्यवस्था की शैली पर निर्भर करती है।

चाय और कॉफी में मजबूत सामाजिक संस्कार शामिल होते हैं और इसलिए चायकप और, कॉफी कप (डिमेंटसे कप सहित) में एक आकृति होती है जो संस्कृति और उस सामाजिक स्थिति पर निर्भर करती है जिसमें पेय लिया जाता है।

कटलरी

कटलरी टेबलवेयर का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। एक बुनियादी औपचारिक स्थान सेटिंग आमतौर पर एक चार्जर पर रखते हुए, केंद्र में खाने की थाली होगी। बाकी स्थान सेटिंग पहले कोर्स पर निर्भर करती है, जो सूप, सलाद या मछली हो सकती है।

- यदि सूप पहला कोर्स है, तो डिनर प्लेट के बाईं ओर, दक्षिणावर्त घूमते हुए, डिनर की प्लेट के बाईं ओर एक छोटा सलाद कांटा रखा जाता है; सलाद कांटे के बाईं ओर एक बड़ा डिनर कांटा; कांटे के ऊपर एक साइड प्लेट; एक वाइन या पानी का गिलास ऊपर और खाने की प्लेट के दाईं ओर; डिनर प्लेट के दाईं ओर एक बड़ा डिनर चाकू; रात के खाने के चाकू के दाईं ओर एक छोटा मक्खन चाकू; चाकू के दाईं ओर एक डिनर चम्मच; डिनर के चम्मच के दाईं ओर एक सूप चम्मच।
- यदि सलाद पहला कोर्स है, तो सूप चम्मच को छोड़ दिया जाता है। डिनर के कांटे को खाने की प्लेट के बाईं ओर रखा जाता है; सलाद कांटा स्थान सेटिंग के बाहरी बाईं ओर रखा गया है।

व्यवस्था के दोनों तरफ में, नैपकिन या तो कांटों के नीचे मुड़ा हुआ हो सकता है, या इसे मोड़कर डिनर प्लेट पर रखा जा सकता है।

जब अधिक कोर्स परोसे जा रहे हैं, तो स्थान सेटिंग अधिक विस्तृत और कटलरी अधिक विशिष्ट हो सकती है। उदाहरणों में फल चम्मच या फल चाकू, चीज़ चाकू, और पेस्ट्री कांटा शामिल हैं। अन्य प्रकार के कटलरी, जैसे कि बोटिंग कांटा, का उपयोग तब किया जाता था जब औपचारिक भोजन में ऐसे डिश शामिल होते थे जो तब से कम आम हो गए हैं। नक्काशीदार चाकू और कांटे का उपयोग टेबल पर किया जाता है।

डिश परोसना



पुदीने की चाय परोसने के लिए टेबलवेयर

डिश को रसोई से टेबल तक पहुंचाने के लिए या डिश परोसने के लिए आसान और साफ या अधिक कुशल और सुखद बनाने के लिए कई प्रकार के डिश सर्विंग होते हैं। डिश सर्विंग में शामिल हैं: मक्खन डिश; पुलाव; फलों के बाउल; रेमेक्स या लिडेड सर्विंग बाउल; कोम्पोट्स; पिचर या जग; प्लैटर, सैलवर और ट्रे; नमक और काली मिर्च शेकर्स या नमक सेलर्स; सॉस या ग्रेवी बोट्स; टुरींस और तजिनस; सब्जी या सलाद बाउल।

चाय या कॉफी की सर्व करने के लिए विशिष्ट वस्तुओं की एक श्रृंखला भी लंबी सांस्कृतिक परंपराएं हैं। वे चायदानी और कॉफी के बर्तन के साथ-साथ समोवर, चीनी के बाउल; दूध या क्रीम जग।

स्थान मार्कर

प्लेस मार्करों को मेहमानों को सौंपी गई सीटों को नामित करने के लिए उपयोग किया जाता है। वे आम तौर पर बड़े औपचारिक कार्यों जैसे शादियों, गणमान्य व्यक्तियों, राजनेताओं या राजनयिकों के साथ-साथ बड़े बच्चों की पार्टियों जैसे विशेष अवसरों पर होते हैं। कुछ संग्रहणीय हैं

चाइनीज टेबलवेयर



चाइनीज भोजन के लिए स्थान सेटिंग

चाइनीज टेबल सेटिंग्स शैली में पारंपरिक हैं। जापान और पूर्वी एशिया के अन्य हिस्सों में टेबल सेटिंग प्रथाओं को चाइनीज टेबल सेटिंग प्रथाओं से प्रभावित किया गया है। चाइनीज टेबल सेटिंग्स में जोर एक अलग तरीके से प्रत्येक व्यक्ति के भोजन को प्रदर्शित करने पर होता है, आमतौर पर अलग-अलग बाउल या डिश में। औपचारिक टेबल सेटिंग्स एक परिवार की सेटिंग में उपयोग की जाने वाली व्यवस्था पर आधारित हैं, हालांकि वे कई डिश के साथ अत्यंत विस्तृत बन सकते हैं। सर्विंग बाउल और डिश टेबल पर लाए जाते हैं, जहां मेहमान अपने स्वयं के हिस्से चुन सकते हैं। औपचारिक चाइनीज रेस्तरां अक्सर आसान सर्विस के लिए भोजन को घुमाने के लिए टेबल के केंद्र में एक बड़े मुड़ने वाले पहिया का उपयोग करते हैं।

पारिवारिक सेटिंग में, भोजन में आम तौर पर फैन डिश शामिल होता है, जो भोजन के आधार का गठन करता है (जैसे ब्रेड विभिन्न सैंडविच का आधार बनता है), और कई मुख्य साथ, कई डिश (कैंटोनीज़ में चोई या सेउंग) कहा जाता है। अधिक विशेष रूप से, फैन आमतौर पर पके हुए चावल को संदर्भित करता है, लेकिन अन्य मुख्य अनाज आधारित खाद्य पदार्थ भी हो सकते हैं। यदि भोजन हल्का भोजन है, तो इसमें आम तौर पर आधार और एक मुख्य पकवान शामिल होगा। आधार को अक्सर बाउल में सीधे अतिथि को परोसा जाता है, जबकि मुख्य डिश टेबल पर साझा सर्विंग डिश से अतिथि द्वारा चुने जाते हैं।

प्लेस सेटिंग

"विस्तृत" औपचारिक भोजन में निम्नलिखित स्थान सेटिंग शामिल होंगे:

- सेंटर प्लेट, व्यास में लगभग 6 इंच
- चावल का बाउल, केंद्र प्लेट के दाईं ओर रखा गया
- प्लेट या चावल के बाउल के ऊपर रखी गई छोटी चाय कप
- चाँपस्टिक रखने के स्थान पर केंद्र प्लेट के दाईं ओर चाँपस्टिक
- चम्मच रखने के स्थान पर लंबे हैंडल वाला चम्मच, चाँपस्टिक के बाईं ओर रखें
- केंद्र प्लेट के ऊपर रखा गया छोटा मसाला डिश
- सूप का बाउल, सेंटर प्लेट के ऊपर बाईं ओर रखें
- सूप बाउल के अंदर सूप चम्मच

जापानी टेबलवेयर



लकड़ी पर लाख, क्रेन की छवियों के साथ नए साल का सेट

जापानी सिरेमिक टेबलवेयर एक उद्योग है जो कई सदियों पुराना है। पश्चिमी संस्कृतियों के विपरीत, जहां टेबलवेयर का उत्पादन अक्सर किया जाता है और मैचिंग सेटों में खरीदा जाता है, टेबल पर जापानी टेबलवेयर सेट किया जाता है ताकि प्रत्येक व्यंजन इसमें परोसे जाने वाले भोजन के प्रकार का पूरक हो। चूंकि जापानी भोजन में आम तौर पर प्रति व्यक्ति प्रत्येक भोजन की कई छोटी मात्रा शामिल होती है, इसका मतलब है कि प्रत्येक व्यक्ति के पास अलग-अलग भोजन और मसालों को रखने के लिए कई अलग-अलग छोटे डिश और बाउल हैं। एक जापानी टेबल सेटिंग में जोर भोजन की दिखावट को बढ़ाने पर है, जो आंशिक रूप से वस्तुओं के बीच विरोधाभासों को दिखाते हुए हासिल किया जाता है। प्रत्येक बाउल और पकवान में एक अलग आकार, रंग या पैटर्न हो सकता है।



एक जापानी टेबल सेटिंग

स्थान सेटिंग

जापान में एक व्यक्ति के लिए एक मूल पूर्ण स्थान सेटिंग में निम्नलिखित शामिल होंगे:

- गर्म नूडल बाउल
- चावल का बाउल
- सूप बाउल
- दो से तीन उथले 3 से 5 इंच व्यास के डिश
- दो से तीन 3-5 इंच व्यास, 1 से 3 इंच गहरे बाउल
- दो वर्ग या आयताकार टुकड़े, पारंपरिक रूप से मछली सर्व करने के लिए
- तीन 2-3 इंच व्यास के मसाला प्लेट
- बांस की छलनी के साथ ठंडा नूडल ट्रे
- डिपिंग साँस कप
- चाँपस्टिक और चाँपस्टिक रखने वाला

ये सभी प्लेट और बाउल एक भोजन के लिए आवश्यक नहीं होंगे। एक चावल का बाउल, एक सूप बाउल, खाद्य पदार्थों के साथ दो या तीन छोटे डिश, और व्यक्ति के लिए दो या तीन मसाला डिश विशिष्ट होंगे। सोयाबीन की चटनी, टेम्पुरा या अन्य साँस के लिए एक छोटा पिचर और चाय सेटिंग, चाय के प्याले और चाय के कप तश्तरी के साथ एक विशिष्ट भोजन के लिए कई सर्विंग बाउल और प्लेट भी लगाए जाएंगे।

अनुकूलन

विशेष परिस्थितियों के लिए टेबलवेयर को अनुकूलित करना होगा। आउटडोर में भोजन, उदाहरण के लिए, चाहे मनोरंजन के प्रयोजनों के लिए, पिकनिक पर या यात्रा के भाग के रूप में, परियोजना या मिशन के लिए आवश्यक टेबलवेयर की आवश्यकता होती है। यह पोर्टेबल होना चाहिए, अधिक मजबूत और यदि संभव हो तो, घर के अंदर इस्तेमाल किए जाने वाले टेबलवेयर की तुलना में वजन में हल्का हो। यह आमतौर पर उस स्थान पर परिवहन के लिए सावधानीपूर्वक पैक किया जाता है जहां इसका उपयोग किया जाएगा।



बिजनेस-क्लास एयरलाइन भोजन टाईट व्यवस्थित प्लेटों, एकल-सर्विस मसालों और सर्विंग ट्रे के साथ

टेबलक्लॉथ

टेबलक्लॉथ एक कपड़ा है जिसका उपयोग टेबल को कवर करने के लिए किया जाता है। कुछ मुख्य रूप से सजावटी आवरण हैं, जो टेबल को खरोंच और दाग से बचाने में मदद कर सकते हैं। अन्य टेबलक्लॉथ को टेबलवेयर और भोजन के बिछाने से पहले एक डाइनिंग टेबल पर फैलाने के लिए डिज़ाइन किया गया है।



मैरामुरस में बना पारंपरिक रोमानियाई टेबलक्लॉथ



स्क्रायर टेबल, किंग राजवंश, कियानलांग कालावधि, 1736-1795, चीन के लिए कवरा



क्रोकेट टेबल-क्लॉथ का विस्तार

सजावटी टेबलक्लॉथ को लगभग किसी भी सामग्री से बनाया जा सकता है, जिसमें कशीदाकारी रेशम जैसे नाजुक कपड़े शामिल हैं। डाइनिंग क्लॉथ आम तौर पर कपास, एक पॉली-कॉटन मिश्रण या पीवीसी-लेपित सामग्री से बने होते हैं जिन्हें साफ किया जा सकता है, लेकिन वे कार्यात्मक कवरिंग से लेकर बढ़िया वस्त्रों तक हो सकते हैं, जब तक कि उन्हें लांड़ी किया जा सकता है। कुछ कपड़े एक समग्र टेबल सेटिंग के हिस्से के रूप में डिज़ाइन किए गए हैं, जिसमें नैपकिन, प्लेसमेंट्स या अन्य सजावटी टुकड़े समन्वय हैं। विशेष प्रकार की टेबलक्लॉथ में धावक शामिल होते हैं जो केवल दो सिरों पर टेबल को ओवरहैंग करते हैं और एक सामान्य कपड़े के नीचे एक गद्देदार परत प्रदान करने के लिए टेबल रक्षक होते हैं।

कई यूरोपीय संस्कृतियों में एक सफेद, या मुख्य रूप से सफेद, टेबलक्लॉथ डिनर टेबल के लिए मानक कवरिंग हुआ करते थे। उच्च गुणवत्ता वाले सफेद लिनन या सूती कपड़े के प्रसार के बाद के मध्यकाल में एक अमीर घर में दावत की तैयारी का एक महत्वपूर्ण हिस्सा था। समय के साथ एक कपड़े पर टेबलवेयर की व्यवस्था करने का रिवाज सबसे गरीबों को छोड़कर अधिकांश सामाजिक वर्गों के लिए आम हो गया। कुछ औपचारिक डिनर में अभी भी सफेद टेबलक्लॉथ का उपयोग किया जाता है, अक्सर एक डमास्क बुनाई के साथ, लेकिन अन्य रंग और पैटर्न संभव हैं।

विशेष स्थितियां

मध्ययुगीन काल से पेरुगिया टेबलक्लॉथ और नैपकिन बनाए गए हैं। सफेद बुना हुआ नीली धारियों और पैटर्न के साथ, शैली भी चर्च लिनन के साथ जुड़ा हुआ है।

विक्टोरियन अंदरूनी भाग गहरे रंगों में मोटे, फ्रिज़ेड ट्रैपरो से भरा था, जिसमें टेबलक्लॉथ्स किसी भी तरह की टेबल पर फर्श तक पहुंच रहे थे।

एक लोकप्रिय "जादू ट्रिक" में एक भरी हुई टेबलक्लॉथ को एक टेबल से दूर खींचना लेकिन प्लेटों को पीछे छोड़ना शामिल था। यह ट्रिक जड़ता पर निर्भर करती है।

स्थान सेटिंग के तहत एक टेबलक्लॉथ को कैसे खींचें

टेबल सेटिंग के निचे से कोई भी टेबलक्लॉथ को झटका देकर बाहर कर सकता है। एकमात्र कठोर हिस्सा फर्श पर टूटे हुए सभी डिश को साफ करना है। क्या आप अपने दोस्तों को विस्मित करना चाहते हैं, अपने रोमांटिक ध्यान को प्रभावित करना चाहते हैं, और डिश को जैसे का तैसा रखते हैं? अपनी अगली डिनर पार्टी का स्टार बनने के लिए इन चरणों का पालन करें।



1. ट्रिक सेट करें।

- सुनिश्चित करें कि टेबलक्लॉथ टेबल पर सपाट है और सिलवटों से मुक्त है।



- टेबलक्लॉथ को इसके विपरीत अंत के साथ फ्लश किया जाना चाहिए जिसे आप खींच रहे होंगे (कपड़ा इस किनारे के साथ टेबल पर ओवरहैंग नहीं करना चाहिए)।



- टेबलक्लॉथ को किनारे पर अच्छी तरह से लटका दें जिसे आप खींचेंगे।



2. टेबल पर डिश व्यवस्थित करें। टेबल के ठीक बीच में केवल एक प्लेट या कटोरे से शुरुआत करें। जब आप इसमें महारत हासिल कर लेते हैं, तो अधिक डिश जोड़ें और उनमें से कुछ को टेबल के किनारों के करीब व्यवस्थित करें जब तक कि आप वास्तविक टेबल सेटिंग के साथ ट्रिक करने के लिए तैयार न हों।



3. डिश में कुछ डालें। यदि डिश बहुत हल्के हैं, तो ट्रिक प्रदर्शन करना कठिन होगा। यह विशेष रूप से प्लास्टिक के डिश के साथ एक समस्या है। आमतौर पर, हालांकि, डिश में या टेबल पर उन पर कुछ होता है, इसलिए यह कोई समस्या नहीं है। यदि आप अभ्यास कर रहे हैं, तो कुछ फलों को डिश में डालें, क्योंकि यह किसी भी बिखराव समस्या को कम करता है।



4. दोनों हाथों से टेबलक्लाँथ को पकड़ें। अपने आप को ऐसा स्थान दें कि आप उस टेबलक्लाँथ के किनारे के मध्य बिंदु पर हों जहाँ से आप खींच रहे हैं।



5. टेबल के किनारे तक टेबलक्लाँथ बांधें। यदि आपने टेबलक्लाँथ को सही ढंग से रखा है, तो आपके पास टेबल के किनारे पर बहुत सारा कपड़ा होगा, जिनसे आप खींच रहे होंगे। जब तक आप टेबल के किनारे तक नहीं पहुँचते तब तक इस अतिरिक्त कपड़े को बांधने के लिए अपने हाथों का उपयोग करें।



6. टेबलक्लाँथ को नीचे की ओर झटके से खींचें और टेबल से पीछे हटें। बहुत जल्दी से टेबलक्लाँथ को सीधे फर्श की ओर खींचें। जब आप ऐसा कर रहे हैं, तो आराम से टेबल से पीछे हटें, लेकिन टेबलक्लाँथ को बाहर की ओर न खींचें।



7. अपने प्रदर्शन को और भी प्रभावशाली बनाने के लिए एक उत्कर्ष के साथ समाप्त करें।

क्रम्बर



चाइना से लकड़ी की टेबल क्रम्बर



ब्रश के साथ सिल्वर टेबल क्रम्बर

क्रम्बर (जिसे टेबल क्रम्बर भी कहा जाता है) एक टूल है जिसे टेबल्स से क्रम्ब्स को हटाने के लिए डिज़ाइन किया गया है, जिसका उपयोग विशेष रूप से बारीक भोजन स्थितियों में किया जाता है। क्रम्बर के आधुनिक रूप का आविष्कार 1939 में बाल्टीमोर के वेस्ट फेयेट स्ट्रीट पर एक रेस्तरां के मालिक जॉन हेनरी मिलर द्वारा किया गया था।

क्रम्बर को "जेब में आसानी से" ले जाने का इरादा था, और भोजन के बाद ब्रश और पैन की तुलना में कम विशिष्ट रूप से टुकड़ों को हटाने के लिए इस्तेमाल किया जाता था। 1941 में मिलर को अपने आविष्कार के लिए एक पेटेंट दिया गया था, 1946 में सुधार के लिए एक और पेटेंट प्राप्त किया, और अंततः बाद में बाल्टीमोर की रे मशीन कंपनी को अपने पेटेंट बेच दिए, जो अभी भी उपकरण बनाता है और बेचता है। 2010 तक, रे मशीन प्रति वर्ष लगभग 85,000 क्रम्बर बेच रही थी। एक सामान्य टेबल क्रम्बर लंबाई में लगभग 6 इंच, परिधि में 1/2 इंच, घुमावदार और धातु से बना होता है, लेकिन कई प्रकार के डिजाइन मौजूद हैं।

मेज़माल



पके गेहूँ के कानों का प्रतिनिधित्व विशेष रूप से एक टेबल लिनन के लिए उपयुक्त है



क्रोशेट मेज़माल उपयोग में

आम तौर पर मेज़माल एक सजावटी चटाई होती है, जो आमतौर पर कागज या कपड़े से बनी होती है, और सतहों या बाइंडिंग फूलों की रक्षा के लिए, खाद्य सेवा प्रस्तुति में, या सिर को ढंकने या कपड़ों के अलंकरण के रूप में विभिन्न रूप से उपयोग की जाती है। यह ओपनवर्क द्वारा वर्णित है, जो अंतर्निहित वस्तु की सतह को दिखाने की अनुमति देता है।



क्वीन एलिजाबेथ द्वितीय मेज़माल में लपेटा गुलदस्ता पकड़े हुए



कागज मेज़माल पर मैकरॉन

उपयोग

फर्नीचर की सुरक्षा

उनके सजावटी कार्य के अलावा मेज़माल में क्रॉकरी या सजावटी वस्तुओं की वजह से या चाय की ट्रे पर या कप और तश्तरी के साथ उपयोग किए जाने वाले मसालेदार चाय से महीन लकड़ी के फर्नीचर की रक्षा करने की व्यावहारिक भूमिका होती है। जब कुर्सियों की पीठ और हाथों की रक्षा के लिए उपयोग किया जाता है, तो वे रूमाल के रूप में सर्व करते हैं।

फूलों की व्यवस्था

पारंपरिक रूप से मेज़माल का उपयोग गुलदस्तों में डंठल बांधने के लिए किया जाता है (औपचारिक फूल व्यवस्थाओं को विक्टोरियन युग में तुस्सी-मुसीज़ कहा जाता था)।

फूड सर्विस और शिष्टाचार

औपचारिक रूप से, बहु-कोर्स डिनर में एक बार सामान्य रूप से, फिंगर बाउल के रिवाज में मेज़माल प्रमुखता से दिखाई देती हैं। लिनेन मेज़माल (कभी पेपर नहीं) डेज़र्ट प्लेट को फिंगर बाउल से अलग करता है। रिवाज के लिए आवश्यक है कि मेज़माल और फिंगर बाउल दोनों को स्थान के ऊपरी बायीं ओर हटा दिया जाए, इससे पहले कि वे उंगलियों को पानी में डुबोएं और नैपकिन पर सुखाएं। दोनों को एक साथ ले जाने में असफलता एक गलत क्रम है।

डिस्पोजेबल पेपर मेज़माल "को क्रोकेटेड लिनेन मेज़माल के लिए एक सस्ता लेकिन सम्मानजनक विकल्प के रूप में डिजाइन किया गया था" और आमतौर पर प्लेटों को सजाने के लिए उपयोग किया जाता है, जो कि अलंकरण के लिए भोजन के नीचे रखा जाता है। ब्रिटेन में, "बिक्री 1950 के दशक में युद्ध के बाद की मितव्ययिता की प्रतिक्रिया के रूप में हुई और तेजी से ऊपर की ओर बढ़ती सामाजिक गतिशीलता का प्रतीक बन गई।" हालांकि, वर्तमान में यूके को गिरावट का सामना करना पड़ रहा है, जिससे "अपनी मेज़माल बचाओ" अभियान को बढ़ावा मिला है। एक बार "उपनगरीय सज्जनता का प्रतीक" वे अब पुराने के रूप में माना जाता है।

तकनीक

वे सूती या लिनन धागे से क्रोशेट, टेटेड या बुने हुए हैं। श्रेडिंग या बुनाई के लिए कई पैटर्न श्रेड निर्माताओं द्वारा प्रकाशित किए गए थे। डिजाइनर अक्सर गुमनाम होते थे। डिजाइन सर्कुलर या अंडाकार हो सकते हैं जो केंद्र से शुरू होते हैं और बाहरी रूप से काम करते हैं, ध्रुवीय निर्देशांक प्रणाली की याद दिलाते हैं। मेज़माल, साथ ही साथ अन्य घरेलू सामान, एक ग्रिड पैटर्न पर पंक्तियों को क्रॉचिंग करके बनाया जा सकता है, जो कि कार्टेशियन कोऑर्डिनेट सिस्टम पर बिंदुओं के समान, फिलैट क्रोकेट नामक तकनीक का उपयोग करता है।

समकालीन डिजाइनर आधुनिक हाथ शिल्प उत्साही के लिए पैटर्न बनाना जारी रखते हैं। यद्यपि यह कुछ हद तक मूल उपयोग में बाधा उत्पन्न कर सकता है, कुछ मेज़माल में सपाट होने के बजाय कढ़ाई शामिल है या डिजाइन (गुलाब की पंखुड़ियों, पाँपकॉर्न, या रफल्स) को उठाया है।

प्लेसमेट



टॉप से दो घरेलू प्लेसमेट बनाए गए हैं: कॉर्क और ऊन।

प्लेसमेंट या टेबल मैट एक कवर या पैड है जो एक व्यक्तिगत स्थान की रूपरेखा तैयार करता है, जो बड़े टेबल क्लॉथ के विपरीत होता है जो पूरी सतह को कवर करता है। प्लेसमेंट्स को उनके उद्देश्य के आधार पर कई अलग-अलग सामग्रियों से बनाया जाता है: सुरक्षा, सजावट, मनोरंजन या विज्ञापन करने के लिए। सामग्री और उत्पादन के तरीके बड़े पैमाने पर उत्पादित और वाणिज्यिक से लेकर स्थानीय और पारंपरिक तक हैं।

उपयोग

उनका प्राथमिक कार्य डिनर टेबल को पानी के निशान, भोजन के धब्बे या गर्मी से होने वाली क्षति से बचाना है। वे सजावट के रूप में भी काम करते हैं, विशेष रूप से लेस या रेशम से बने प्लेसमेंट्स। रेस्तरां में उन्हें मेन्यू आइटम, विशेष, स्थानीय व्यवसायों या बच्चों के लिए खेल का विज्ञापन करने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है।

उच्च अंत प्लेसमेंट्स, विनाइल या चमड़े से बने, होटल और संगठनों द्वारा बैठकों के लिए उपयोग किए जाते हैं क्योंकि वे एक लेखन सतह प्रदान करते हैं, और एक ऐसा क्षेत्र देते हैं जिस पर आराम से झुकना और बैठकों के दौरान न्यूनतम शोर के साथ टेबल पर वस्तुओं को रखना है।

प्लेसमेंट्स की उपयोगिता पर समकालीन राय मिश्रित है। क्लॉथ प्लेसमेंट्स को आमतौर पर अनावश्यक माना जाता है और अत्यधिक रखरखाव की आवश्यकता होती है - एक टेबल की सतह की तुलना में जिसे आसानी से साफ किया जा सकता है, दाग वाले प्लेसमेंट को वॉशर और ड्रायर के माध्यम से फिर से चलाने से पहले इस्तेमाल किया जाना चाहिए। इसके अलावा, प्लास्टिक प्लेसमेंट्स ने पर्यावरण के आधार पर आलोचना की है।

प्लेट (डिशवेयर)



अनग्लेज़ प्लेट (बाउल के नीचे) बिना मिट्टी के बर्तनों में किसी लिप के

प्लेट एक व्यापक, अवतल है, लेकिन मुख्य रूप से सपाट बर्तन है जिस पर भोजन परोसा जा सकता है। एक प्लेट को औपचारिक या सजावटी प्रयोजनों के लिए भी इस्तेमाल किया जा सकता है। अधिकांश प्लेटें गोलाकार होती हैं, लेकिन वे किसी भी आकार की हो सकती हैं, या किसी भी जल प्रतिरोधी सामग्री से बनी हो सकती हैं।

आम तौर पर प्लेटें किनारों से ऊपर उठी होती हैं, या तो एक घुमावदार ऊपर, या एक व्यापक लिप या उभरे हुए भाग से। बिना लिप वाले वेसल्स, खासकर यदि उनके पास एक अधिक गोल प्रोफाइल है, तो उन्हें बाउल या डिश के रूप में माना जा सकता है, क्योंकि प्लेट आकार के साथ बहुत बड़े बर्तन होते हैं। प्लेट्स डिशवेयर, और टेबलवेयर हैं। लकड़ी, मिट्टी के बर्तनों और धातु में प्लेटें कई संस्कृतियों में प्राचीनता में वापस चली जाती हैं।



सिद्धर-गिल्ट प्लेट

डिज़ाइन

आकार

एक प्लेट आमतौर पर निम्नलिखित से बना होता है:

- थाली के नीचे का हिस्सा उचित होना चाहिए, जहां भोजन रखा जाता है।
- लिप, प्लेट के बाहरी हिस्से से सपाट भाग उठा होता है (कभी-कभी गलत तरीके से रिम कहा जाता है)। तल के अनुपात में इसकी चौड़ाई बहुत भिन्न हो सकती है। इसमें आमतौर पर थोड़ा ऊपर की ओर ढलान होता है, या आधार के साथ समानांतर होता है, जैसा कि बड़े डिश और पारंपरिक चाइनीज आकृतियों में विशिष्ट है। सभी प्लेटों में एक अलग लिप नहीं होता है।
- रिम, पीस का बाहरी किनारा; अक्सर सजाया जाता है, उदाहरण के लिए गिल्डिंग के साथ।
- आधार, अंडरसाइड।

सामान्य चौड़े और सपाट यूरोपीय उभरे हुए लिप पुराने यूरोपीय मेटलवर्क प्लेट आकृतियों से लिए गए हैं; चाइनीज सिरेमिक प्लेट्स आमतौर पर किनारों पर वक्र होती हैं, या संकीर्ण लिप होती हैं। पूरी तरह से फ्लैट सर्विंग प्लेट, केवल सूखे खाद्य पदार्थों के लिए व्यावहारिक, एक ट्रेचर कहा जा सकता है, खासकर अगर लकड़ी में हो।

सामग्री

प्लेट्स आमतौर पर सिरेमिक सामग्री जैसे बोन चाइना, पोर्सिलेन, चमकता हुआ मिट्टी का बरतन, और पत्थर के पात्र, साथ ही अन्य पारंपरिक सामग्रियों जैसे कांच, लकड़ी या धातु से बनाई जाती हैं; कभी-कभी, पत्थर का उपयोग किया गया है। प्लास्टिक और अन्य आधुनिक सामग्रियों की एक श्रृंखला के बावजूद, सिरेमिक और अन्य पारंपरिक सामग्री सबसे आम बनी हुई है, विशेष रूप से छोटे बच्चों के लिए प्लेटों जैसे विशेष उपयोगों को छोड़कर।

पोर्सिलेन और बोन चाइना कभी शान शौकत वाली सामग्री थी, लेकिन आज दुनिया की अधिकांश आबादी द्वारा इसका खर्च उठाया जा सकता है। सस्ती धातु की प्लेटें, जो सबसे अधिक टिकाऊ होती हैं, विकासशील देशों में आम रहती हैं। डिस्पोजेबल प्लेटें, जो अक्सर प्लास्टिक या पेपर पल्प या मिश्रण (प्लास्टिक कोटेड पेपर) से बनाई जाती हैं, 1904 में आविष्कार किया गया था, और केवल एक बार उपयोग करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। इसके अलावा मेलामाइन राल या टेम्पर्ड ग्लास जैसे कि कोरेल का उपयोग किया जा सकता है। कुछ लोग मिट्टी के बर्तनों ले सकते हैं और विभिन्न डिज़ाइनों, रंगों और बनावट के साथ अपनी प्लेट बना सकते हैं।

आकार और प्रकार

भोजन परोसने के लिए प्लेट्स कई प्रकार और आकार में आते हैं, जैसे:

- तश्तरी: एक कप के लिए एक इंडेंटेशन के साथ एक छोटी प्लेट
- ऐपेटाइज़र, डेजर्ट, सलाद प्लेट और साइड प्लेट: आकार में 4 से 9 इंच तक भिन्न होते हैं
- ब्रेड और बटर प्लेट: व्यक्तिगत सर्विस के लिए छोटा (लगभग 6-7 इंच)
- लंच या डेजर्ट की प्लेटें (आमतौर पर 9 इंच)
- डिनर प्लेटें: बड़ी (10-12 इंच), बुफ़े प्लेटों सहित, सर्विंग प्लेट्स जो बड़ी होती हैं (11-14 इंच)
- प्लेटर्स (यूएस इंग्लिश) या सर्विंग प्लेट्स: ओवरसाइज़ किए गए डिश जिनमें से कई लोगों के लिए भोजन टेबल पर वितरित किया जा सकता है
- सजावटी प्लेटें: भोजन के लिए उपयोग किए जाने के बजाय प्रदर्शन के लिए। स्मारक प्लेटों में एक विशेष थीम को दर्शाते हुए डिज़ाइन हैं।
- चार्जर: भोजन को रखने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली एक अलग प्लेट के नीचे रखी एक सजावटी प्लेट, बड़ा (13-14 इंच)
- प्लेट्स किसी भी आकार का हो सकता है, लेकिन लगभग सभी में फूड को किनारे से गिरने से रोकने के लिए एक रिम है। वे अक्सर सफेद या ऑफ-व्हाइट होते हैं, लेकिन पैटर्न और कलात्मक डिज़ाइन सहित किसी भी रंग के हो सकते हैं। कई समान प्लेटों के सेटों में बेचे जाते हैं, इसलिए एक टेबल पर हर किसी के पास मेल खाने वाले टेबलवेयर हो सकते हैं। शैलियों में शामिल हैं:
- गोल: सबसे आम आकार, विशेष रूप से डिनर प्लेट और तश्तरी के लिए
- वर्ग: सुथी प्लेट या बेंटो जैसी एशियाई परंपराओं में अधिक आम है, और आधुनिक शैली को जोड़ने के लिए
- स्कैरिकल: गोल से ज्यादा खाना रखना लेकिन फिर भी एक कपबोर्ड में उतनी ही जगह रखना
- कूप (प्लेट के बजाय निश्चित रूप से एक प्रकार का बाउल): रिम के लिए एक स्मूथ, गोल, खड़ी वक्र के साथ एक गोल पकवान (जैसा कि उस वक्र को रिम करने के लिए विरोध किया गया तो बाहर समतल करें)
- रिबन प्लेट: परिधि के चारों ओर स्लॉट के साथ सजावटी प्लेट एक रिबन को थ्रेड करने के लिए सक्षम करने के लिए।

प्लेट्स संग्रहणीय के रूप में

प्लेटों सहित चाइनीज पोर्सिलेन में वस्तुओं को लंबे समय तक इस्लामिक दुनिया और फिर यूरोप में एकत्र किया गया था, और विशेष रूप से उनके सजावट के संदर्भ में उनके बारीक मिट्टी के बर्तनों को दृढ़ता से प्रभावित किया था।

यूरोपीय लोगों ने भी पोर्सिलेन बनाना शुरू कर दिया, राजशाही और राजघराने ने पोर्सिलेन प्लेटों को इकट्ठा करने और प्रदर्शित करने की अपनी पारंपरिक प्रथा जारी रखी, अब स्थानीय स्तर पर बनाया गया था, लेकिन पोर्सिलेन अभी भी औसत नागरिक के साधन से परे थे।

"स्मारिका" प्लेटों को इकट्ठा करने की प्रथा को पैट्रिक पामर-थॉमस द्वारा लोकप्रिय बनाया गया था, जो एक डच-इंग्लिश नोबलमैन था, जिसकी प्लेटें विशेष इवेंट्स या सुरम्य स्थानों को याद करते हुए ट्रांसफर डिजाइन थीं - मुख्य रूप से नीले और सफेद रंग में। यह एक सस्ता शौक था, और कलेक्टरों की एक विस्तृत स्पेक्ट्रम के लिए आकार और डिजाइन की विविधता थी। पहले सीमित संस्करण कलेक्टर की प्लेट 'फ्रोजन विंडो के पीछे' का श्रेय 1895 में डेनिश कंपनी बिंग और ग्रोनडाहल को दिया जाता है। 1910 में कई यूरोपीय कंपनियों द्वारा उन्हें विशेष रूप से रॉयल कोपेनहेगन बनाने वाली क्रिसमस प्लेट्स बहुत लोकप्रिय हुईं और 1910 में शुरू हुई प्रसिद्ध रोसेंथल श्रृंखला।

स्मारिका प्लेटें		
		
रोमानियाई सजावटी प्लेट में एक पारंपरिक मॉडल है	जर्मन पोर्सलाना फिनस एसए द्वारा ब्राजील के इटाजा में बने मेराजादा उत्सव की स्मारिका प्लेट	प्रथम विश्व युद्ध के फ्रांस से संग्रहणीय प्लेट, जिसमें पाँइंकेरे, जोफ्रे, फोच और पैटन के चित्र हैं।

चार्जर (टेबल सेटिंग)



लाल चार्जर के साथ सेटिंग रखें

चार्जर प्लेट या सर्विस प्लेट पूर्ण कोर्स डिनर के दौरान या पार्टियों और शादियों जैसे विशेष कार्यक्रमों को तैयार करने के लिए उपयोग की जाने वाली बड़ी प्लेटें हैं।

उत्तरी अमेरिका

भोजन वास्तव में चार्जर पर नहीं परोसा जाता है; उन्हें अक्सर अंडरप्लेट या चॉप प्लेट्स कहा जाता है। "चार्जर" शब्द की उत्पत्ति मध्य अंग्रेजी "चार्जौर" से लगभग 1275-1325 में हुई थी। पूर्व में, एक चार्जर ने एक बड़े प्लायर या तरल पदार्थ के लिए एक बड़े, उथले पकवान का संकेत दिया।

वे आम तौर पर सबसे आम खाने की प्लेटों से बड़े होते हैं। चूंकि वे भोजन के लिए उपयोग नहीं किए जाते हैं, चार्जर की प्लेट विभिन्न प्रकार की सामग्रियों में पाई जा सकती हैं, पारंपरिक चाइना से, धातु, लकड़ी, कांच, प्लास्टिक और मोती तक। और वे ऐसे पदार्थों से सजाए जा सकते हैं जो अंतर्ग्रहण होने पर विपाक्त हो सकते हैं।

चार्जर प्लेट शिष्टाचार और उपयोग भिन्न होते हैं। कुछ पेशेवर कैटरिंग कंपनियों मेहमानों के बैठने के साथ ही सजावटी चार्जर की प्लेट निकाल देती हैं। अन्य उदाहरणों में, जब चार्जर प्लेटों के डिजाइन के डाइनिंग प्लेट के डिजाइन का पूरक हैं, चार्जर प्लेटों को भोजन के दौरान टेबल पर छोड़ दिया जाता है। हालांकि, डेसर्ट सर्व करने से पहले चार्जर प्लेटों को हमेशा हटा दिया जाता है।

यूरोप

सर्विस अ ला रूसे चार्जर प्लेटों को सर्विस प्लेट कहा जाता है और पूरे भोजन के दौरान टेबल पर रखा जाता है जब तक कि डेजर्ट नहीं दी जाती। सर्विस प्लेटें सूप के बाउल, सलाद प्लेट और मुख्य कोर्स के लिए आधार के रूप में कार्य करती हैं। डेजर्ट से पहले एक सर्विस प्लेट को हटा दिया जाता है।

कटलरी



कटलरी

कटलरी में पश्चिमी दुनिया में खाना बनाने, परोसने और खासतौर पर खाना खाने में इस्तेमाल होने वाला कोई भी हाथ शामिल है। कटलरी बनाने या बेचने वाले व्यक्ति को कटलर कहा जाता है। इंग्लैंड में शेफ़ील्ड शहर कटलरी और ट्रेन के उत्पादन के लिए प्रसिद्ध है - मास्टर कटलर - शेफ़ील्ड से लंदन तक चलने का नाम उद्योग के नाम पर रखा गया था।

कटलरी को आमतौर पर संयुक्त राज्य अमेरिका में सिल्वरवेयर या फ्लैटवेयर के रूप में जाना जाता है, जहां कटलरी का मतलब आमतौर पर चाकू और संबंधित काटने के उपकरण होते हैं। हालांकि सिल्वरवेयर का उपयोग वर्तनों की भौतिक संरचना के बावजूद किया जाता है, लेकिन शब्द टेबलवेयर का उपयोग इस निहितार्थ से बचने के लिए किया गया है कि वे चांदी से बने हैं।

पश्चिमी दुनिया में कटलरी की प्रमुख वस्तुएं चाकू, कांटा और चम्मच हैं। हाल के समय में, कटलरी के हाइब्रिड संस्करणों को अलग-अलग खाने की क्रियाओं की कार्यक्षमता को मिलाकर बनाया गया है, जिसमें स्पॉर्क (चम्मच / कांटा), स्पाईफ (चम्मच / चाकू), और नॉर्क (चाकू / कांटा) या स्पोर्फ शामिल हैं जो तीनों को जोड़ती है।

रचना



जॉर्जियाई युग की सिल्वर कटलरी में एक सेट (जिसे कैंटीन के रूप में जाना जाता है), जिसमें करछुल और सर्विंग चम्मच शामिल हैं। बाईं ओर की पतली वस्तु बोन मैरो खाने के लिए मैरो स्कूप है।

स्टर्लिंग सिल्वर पारंपरिक सामग्री है जिससे अच्छी गुणवत्ता की कटलरी बनाई जाती है (इसलिए संयुक्त राज्य अमेरिका में इस शब्द का उपयोग होता है)। ऐतिहासिक रूप से, सिल्वर को कम रासायनिक रूप से प्रतिक्रियाशील होने के अन्य धातुओं पर लाभ था। कुछ खाद्य पदार्थों और कटलरी धातु के बीच रासायनिक प्रतिक्रिया से अप्रिय स्वाद हो सकता है। गोल्ड सिल्वर की तुलना में कम प्रतिक्रियाशील है, लेकिन गोल्ड कटलरी का उपयोग असाधारण धनवानों, जैसे कि राजाओं तक ही सीमित था।

यहां तक कि तुलनात्मक रूप से मामूली घरों में भी सिल्वर के एक या दो आइटम हो सकते हैं, अक्सर सिल्वर स्पून। टॉली मैनुफैक्चरिंग कंपनी द्वारा फ्रांसीसी कुलीन मैरी-जोसेफ पॉल येव्स रोच गिल्बर्ट डू मोटियर (मार्क्स डी लिलेट के रूप में जाना जाता है) के लिए बनाए गए स्टर्लिंग सिल्वर में व्यापक सेट जैसे अमीर व्यक्तियों के पास विशेष डाइनिंग सामग्री की एक श्रृंखला होती है। इसमें कई अन्य वस्तुओं के अलावा, एक ग्रेवी करछुल, सरसों का चम्मच और लेटस कांटा शामिल थे।

स्टील का उपयोग हमेशा अधिक उपयोगितावादी चाकू के लिए किया जाता था, और कुछ सस्ती वस्तुओं, विशेष रूप से चम्मच के लिए पेवर्स का उपयोग किया जाता था। इलेक्ट्रोप्लेटेड निकेल सिल्वर (ईपीएनएस) का इस्तेमाल स्टर्लिंग सिल्वर के सस्ते विकल्प के रूप में किया गया था।

ब्रिटिश धातुविद् हैरी ब्रियरली ने संयोग से स्टेनलेस स्टील की खोज की और यह धातु कटलरी में इस्तेमाल होने वाला प्रमुख बन गया। एक विकल्प मेल्चिओर, संश्लेषण प्रतिरोधी निकल और तांबा मिश्र धातु है, जिसमें कभी-कभी मैंगनीज और निकल-लोहा भी हो सकता है।

प्लास्टिक कटलरी डिस्पोजेबल उपयोग के लिए बनाई गई है, और अक्सर शिविर के लिए सड़क पर, भ्रमण और उदाहरण के लिए बारबेक्यू के लिए उपयोग किया जाता है। प्लास्टिक कटलरी का उपयोग आमतौर पर फास्ट-फूड या टेक-अवे आउटलेट में किया जाता है और इकॉनमी क्लास में एयरलाइन भोजन के साथ प्रदान किया जाता है। लकड़ी के डिस्पोजेबल कटलरी एक बायोडिग्रेडेबल विकल्प के रूप में भी उपलब्ध है।

उद्योग

कई जगहों पर कटलरी बनाई गई है। हालांकि, बर्मिंघम उद्योग तेजी से तलवारों पर केंद्रित था, जिसे "लंबे कटलर" द्वारा बनाया गया था, और अन्य धारदार औजारों पर, जबकि शेफ़ील्ड उद्योग ने चाकूओं पर ध्यान केंद्रित किया था।

शेफ़ील्ड में कटलर का व्यापार विभाजित हो गया, जिसमें संबद्ध ट्रेडों जैसे कि रेज़मैकर, ऑब्लव्लैडस्मिथ, शीशमिथ और फोरकमेकर उभरते हुए और अलग-अलग ट्रेड बन गए।

जब स्टीलमेकिंग के नए तरीकों के कारण सस्ते हल्के स्टील उपलब्ध हो गए, तो चाकू (और अन्य धारदार औजार) लोहे के टुकड़े पर स्टील की एक पट्टी वेल्डिंग करके बनाए गए, जिसे लोहे के दो टुकड़ों के बीच स्टील की एक पट्टी को सेंकना या चाकू से बांधना था। ऐसा इसलिए किया गया था क्योंकि तब स्टील लोहे की तुलना में बहुत अधिक महंगी वस्तु थी। आधुनिक ब्लेड कभी-कभी लेमिनेट में होते हैं, लेकिन एक अलग कारण से। चूंकि सबसे कठोर स्टील भंगुर होता है, कठोर ब्लेड के लिए कठोर स्टील की दो कोमल परतों के बीच कठोर स्टील की एक परत रखी जा सकती है, जो एक धार को अच्छी तरह से बनाए रखती है, और सर्विस में टूटने की संभावना कम होती है।

निर्माण के बाद, चाकू को तेज करना पड़ा, मूल रूप से एक ग्रिंडस्टोन पर, लेकिन एक ब्लेड मिल में मध्ययुगीन काल के अंत से (या वे शेफ़ील्ड क्षेत्र में जाने जाते थे) एक कटलर व्हील पर।

डिस्पोजेबल कटलरी



स्टार्च-पॉलिएस्टर डिस्पोजेबल कटलरी

सुविधा प्रयोजनों के लिए प्रस्तुत (हल्के, भोजन के बाद सफाई की आवश्यकता नहीं), प्लास्टिक से बने डिस्पोजेबल कटलरी दुनिया भर में एक बड़ा बाजार बन गया है।

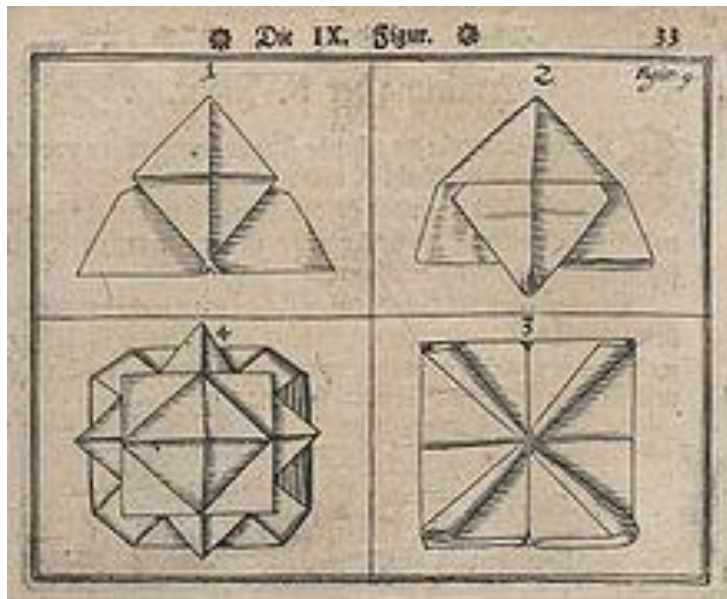
अन्य डिस्पोजेबल टेबलवेयर (पेपर प्लेट, प्लास्टिक टेबल कवर, डिस्पोजेबल कप, पेपर नैपकिन, आदि) के साथ, ये उत्पाद फास्ट फूड और कैटरिंग उद्योग के लिए आवश्यक हो गए हैं। उत्पाद श्रो-अवे समाजों के प्रतीक हैं और लाखों टन गैर-बायोडिग्रेडेबल प्लास्टिक कचरे का कारण हैं।

विनिर्माण केंद्र

कटलरी बनाने के पारंपरिक केंद्रों में शामिल हैं:

- स्पेन में अल्बासेटे
- यूनाइटेड किंगडम में शेफ़ील्ड
- जर्मनी में सोलिंगन
- फ्रांस में थियर्स और लैगिओल
- पाकिस्तान में वज़ीराबाद
- संयुक्त राज्य अमेरिका में ओनेडा, न्यूयॉर्क

नैपकिन फोल्डिंग



1657 में प्रकाशित नैपकिन फोल्डिंग का एक चित्रण

नैपकिन फोल्डिंग एक प्रकार का सजावटी फोल्डिंग होता है जो नैपकिन के साथ किया जाता है। यह कला के रूप में या एक शौक के रूप में किया जा सकता है। फैंसी रेस्तरां में टेबल की सजावट के रूप में नैपकिन फोल्डिंग का सबसे अधिक प्रयोग किया जाता है। आमतौर पर, और सर्वोत्तम परिणामों के लिए, एक साफ, दबाया हुआ और स्टार्च किया हुआ चौकोर कपड़ा (लिनन या कपास) नैपकिन का उपयोग किया जाता है। नैपकिन फोल्डिंग में भिन्नताएं होती हैं जिसमें आयताकार नैपकिन, नैपकिन रिंग, गिलास या कई नैपकिन का उपयोग किया जा सकता है।

आम नैपकिन फोल्ड



फैन शैली में फोल्ड नैपकिन का एक उदाहरण



- बिशप की टोपी
- बुफ़े फोल्ड (आयताकार जेब)
- मोमबत्ती
- विकर्ण जेब
- ड्रेस शर्ट
- लिफ़ाफ़ा

- फैन
- कुमुदिनी का फूल
- आंख की पुतली
- कमल (पानी लिली)
- गुलाब का फूल

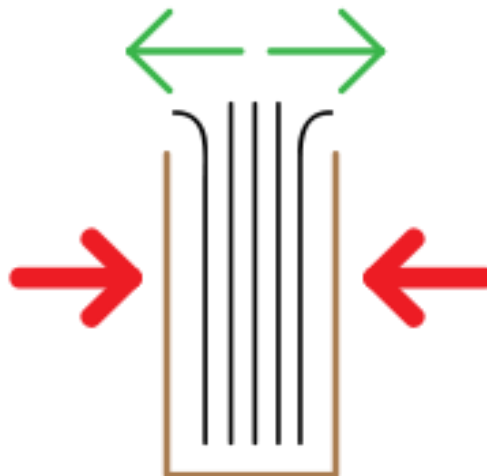
नैपकिन होल्डर

नैपकिन होल्डर एक उपकरण है जिसका उपयोग नैपकिन को रखने के लिए किया जाता है। एक नैपकिन होल्डर को वस्तुतः किसी भी ठोस सामग्री से बनाया जा सकता है और इसे बनाया जाता है ताकि नैपकिन इसकी पकड़ से फिसले नहीं, या तो दो सतहों के बीच उन्हें सैंडविच करके, या बस एक क्षैतिज डिजाइन में उनके किनारों पर संलग्न करके। नैपकिन होल्डर लकड़ी के डिजाइन से लेकर लोहे या सिरेमिक शैलियों और कई अन्य की कीमत और शैलियों में होते हैं। नैपकिन होल्डर की एक पुनरावृत्ति, जिसे नैपकिन डिस्पेंसर के रूप में जाना जाता है, अपने डिजाइन के साथ अतिरिक्त कार्यक्षमता प्रदान करता है: फोल्ड नैपकिन एक स्रग मेटल आवरण में संलग्न होते हैं, जिससे उपयोगकर्ता एक नैपकिन को हार बार प्राप्त करने की अनुमति देते हैं जब भी कंटेनर में पहुंचते हैं; यह विशेष उपकरण आमतौर पर रेस्तरां, डिनर, और अन्य सार्वजनिक भोजनालयों में पाया जाता है, जबकि इसका सरल-अक्सर अधिक होता है सौंदर्यवादी रूप से मनभावन-प्रतिपक्ष, होल्डर, घरों और कक्षाओं के लिए आम है।

समारोह

नैपकिन होल्डर, जैसा कि इनके नाम का तात्पर्य है, ऐसे उपकरण हैं जिनमें नैपकिन को रखा जाता है और संग्रहीत किया जाता है, अक्सर दो सतहों के बीच सैंडविच होता है। बुनियादी होल्डर में, कई प्रकार हैं, जो मुख्य रूप से दो श्रेणियों में संबंधित हैं; अनुलंब और क्षैतिज। जबकि उनका मुख्य कार्य नैपकिन को पकड़ना है, नैपकिन होल्डर आंतरिक या बाहरी रूप से सजावट के पूरक के रूप में भी काम कर सकते हैं। इसके अलावा, शौकिया वुडस्मिथ और मेटलवर्कर्स द्वारा नैपकिन होल्डर का निर्माण एक काफी आसान परियोजना के रूप में कार्य करता है, और इसे लोकप्रिय मैकेनिक्स और पांपुलर साइंस जैसी पत्रिकाओं ने खुद किया है। यहां तक कि सरल डिजाइन भी उन परियोजनाओं के रूप में बेचे गए हैं जो बच्चे कर सकते हैं, इनमें नैपकिन होल्डर पेपर प्लेट और यार्न से बने होते हैं।

नैपकिन होल्डर का उपयोग कई स्थानों पर किया जाता है, कक्षाओं से लेकर भोजनालयों तक।



नैपकिन के पूर्ण भार से बाहरी दबाव उन्हें होल्डर की दो बाहरी दीवारों के बीच रखने में मदद करता है

विंटेज नैपकिन होल्डर्स



एक गैर-प्लास्टिक विंटेज नैपकिन होल्डर, एक उल्लू के डिजाइन के साथ

विंटेज नैपकिन होल्डर 1950, 60 और 70 के दशक के दौरान रसोई का एक अभिन्न हिस्सा थे। बड़ी मात्रा में निर्मित, ये नैपकिन होल्डर अक्सर चमकीले रंग के प्लास्टिक से बने होते हैं, या तो पारदर्शी या ठोस होते हैं। अन्य गैर-प्लास्टिक नैपकिन होल्डर का भी उत्पादन किया गया था, लेकिन कम मात्रा में।

डिज़ाइन



नैपकिन को नीचे और किनारों को पकड़ने के लिए एक शैतिज नैपकिन होल्डर

नैपकिन होल्डर की दो मुख्य शैलियों, ऊर्ध्वाधर और शैतिज, समान तरीके से कार्य करते हैं। दो सतहों के बीच ऊर्ध्वाधर नैपकिन होल्डर और कुछ शैतिज नैपकिन होल्डर नैपकिन सैंडविच करते हैं। ऊर्ध्वाधर नैपकिन होल्डर में, सतह एक ही आकार के होते हैं और, अक्सर, आकार, नैपकिन होल्डर को सममित बनाते हैं। ऊर्ध्वाधर होल्डर में, सैंडविच, हालांकि, नीचे आमतौर पर एक पारंपरिक पेपर नैपकिन के आकार के आसपास होता है, लगभग 7.25 इंच (184 मिमी) बाय 7.75 इंच (197 मिमी) तक होता है, जबकि शीर्ष साइड लगभग किसी भी आकार का हो सकता है, जब यह एक पेपरवेट की तरह कार्य करता है। इस शैली के भीतर, विविधता है। कुछ नैपकिन होल्डर में किनारे होते हैं क्योंकि अकेले वजन नैपकिन को नीचे नहीं रख सकता है (फोटो देखें), जबकि अन्य पूरी तरह से नैपकिन को सुरक्षित करने के लिए अपने वजन पर भरोसा करते हैं। एक अन्य प्रकार के शैतिज होल्डर में पूरी तरह से एक वजन की कमी होती है, और बस एक आधार और चार किनारे होते हैं।

नैपकिन होल्डर का डिज़ाइन काफी हद तक उस स्थान या रिक्त स्थान की पूर्ण शर्त पर आधारित होता है, जिस पर नैपकिन होल्डर का कब्जा होगा। उदाहरण के लिए, यदि सीमित टेबल स्पेस उपलब्ध है, तो एक ऊर्ध्वाधर डिजाइन अधिक व्यावहारिक हो सकता है।

हालांकि, अगर स्पेस का संरक्षण समस्या नहीं है, तो एक क्षैतिज नैपकिन होल्डर लाभप्रद है, साथ ही विषय तक पहुंचने के लिए थोड़ा आसान है। रंग, शैली और स्थायित्व भी पर्यावरण और चयनित कमरे या कमरों की स्थापत्य शैली पर आधारित हैं। अंत में, मूल्य और बजट एक नैपकिन होल्डर के डिजाइन के कारकों का निर्धारण कर रहे हैं, जो आमतौर पर 10 और 50 अमेरिकी डॉलर के बीच होते हैं।

निर्माण



धातु और संयोजन धातु / लकड़ी के नैपकिन होल्डर

यद्यपि नैपकिन होल्डर का मूल डिजाइन सुसंगत है, फिर भी उपकरण और निर्माण सामग्री इस आधार पर भिन्न होगी कि निर्माता किस सामग्री का उपयोग करता है।

लकड़ी

यद्यपि धातु या लोहे के नैपकिन होल्डर की तुलना में कम आम है, फिर भी लकड़ी के नैपकिन होल्डर को अक्सर कला परियोजनाओं के रूप में बनाया जाता है, क्योंकि उन्हें बनाने की सापेक्ष आसानी, और आवश्यक सामग्री तक आसान पहुंच है। लकड़ी के नैपकिन होल्डर निर्माण में उपयोग की जाने वाली सामान्य सामग्री में शामिल हैं:

- अतिरिक्त शक्ति और स्थायित्व के लिए दृढ़ लकड़ी या प्लाईवुड।
- ब्रेड कील।
- लकड़ी की गोंदा।

धातु

धातु के नैपकिन होल्डर को लोहे, तार, या शीट धातु से बनाया जा सकता है।

नैपकिन डिस्पेंसर

नैपकिन होल्डर, नैपकिन डिस्पेंसर के संस्करण को अक्सर रेस्तरां उपकरण के एक भाग के रूप में देखा जाता है। नैपकिन डिस्पेंसर रेस्तरां में सर्व करते हैं सिर्फ इसलिए नहीं क्योंकि वे उपयोग करना आसान है, बल्कि इससे भी महत्वपूर्ण बात यह है कि वे रेस्तरां के कर्मचारियों से स्वायत्तता प्रदान करते हैं, इसलिए यदि छलकन या अन्य दुर्घटना होती है, तो डाइनर्स इसे अपने दम पर साफ कर सकते हैं, जो वेटर और कर्मचारियों के अन्य व्यस्त सदस्यों से बोझ मुक्त करता है।



एक विस्तृत नैपकिन डिस्पेंसर

बुफ़े कैसे सेट करें

यदि भोजन के लिए बहुत सारे मेहमान हैं, तो बुफ़े एक शानदार विचार है। इस प्रकार का भोजन मेहमानों को लाइन में खड़ा करने और चुनने की अनुमति देता है कि वे कौन से खाद्य पदार्थों को खाना पसंद करेंगे, क्योंकि वे सर्विंग स्टेशन के एक छोर से दूसरे तक जाते हैं। यदि आप इसे चरण-दर-चरण लेते हैं और थोड़ी सी योजना बनाते हैं, तो बुफ़े स्थापित करना भारी नहीं है। बुफ़े सेट करने के लिए, स्थान तैयार करें, टेबल सेट करें, और मेहमानों के लिए भोजन डालें।

अंश 1: स्थान तैयार करना



1. अपने बजट पर विचार करें। तय करें कि आप भोजन, सिल्वरवेयर, प्लेटें और पेय सहित पूरी तरह से कितना खर्च करना चाहते हैं। उस राशि को कम करें जिसे आप 15% खर्च करना चाहते हैं। पूरी राशि का 85% हिस्सा खर्च करने की कोशिश करें। अतिरिक्त 15% आपको अनपेक्षित लागतों और करों, युक्तियों और संभावित आपातकाल जैसी चीजों के लिए कुछ अतिरिक्त पैसे की अनुमति देता है।

- बुफे पर खर्च की गई सभी प्राप्तियों को एक साथ रखकर आप जो भी खर्च कर रहे हैं, उस पर नज़र रखें।



2. अग्रिम में अपनी बुफे टेबल की योजना बनाना शुरू करें। ऐसा इसलिए है कि आप अंतिम मिनट के निर्णय और तैयारी नहीं कर रहे हैं। घटना से एक रात पहले अपने सभी सर्विंग डिश एक साथ इकट्ठा करें और उन्हें टेबल पर रखें। अपने आपको याद दिलाने के लिए स्टिकी नोट संलग्न करें कि कौन सा भोजन किस डिश में जाएगा।



3. बहुत साड़ी जगह के साथ एक स्थान चुनें। एक कमरा चुनें जिसमें बहुत अधिक खुली जगह हो। दस वर्ग फीट कमरे की एक आदर्श राशि है जो सभी मेहमानों को भोजन और मिंगलिंग के लिए आराम से फिट होने के लिए जगह देता है। आठ वर्ग फुट कुछ बैठने की अनुमति देता है, साढ़े सात वर्ग फुट छोटी भीड़ के लिए आरामदायक हो सकता है, और छह वर्ग फीट कमरे की न्यूनतम मात्रा होनी चाहिए जिसे आप बुफे के लिए नामित करते हैं।

- पूरी तरह से अलग कमरे में बैठना भी एक विकल्प है।



4. सर्वश्रेष्ठ प्रवाह के लिए कमरे की व्यवस्था करें। उस कमरे को साफ़ करने के साथ शुरू करें जिसे आप अपने इवेंट के लिए उपयोग करने की योजना बनाते हैं। सुनिश्चित करें कि सभी अव्यवस्था और अतिरिक्त फर्नीचर और सजावट दूर रखी गई हैं। सर्विंग टेबल को कमरे के बीच में रखें। इससे मेहमान बुफ़े टेबल के दोनों ओर से भोजन का उपयोग कर सकते हैं और यह लाइन को तेज़ी से आगे बढ़ाएगा।
 - आठ फुट की टेबल पर बीस से तीस लोगों के लिए पर्याप्त भोजन होगा। यदि उस से अधिक लोग हैं तो आपको कई टेबलों को एक साथ रखना होगा।



5. पेय पदार्थों के लिए एक अलग टेबल की योजना बनाएं। पेय टेबल को खाने की टेबल से दूर करके, आप अपने मेहमानों को अपना भोजन चुनने का मौका देते हैं और पेय डालने से पहले प्लेटों को नीचे रख देते हैं। यह छलकन की संभावना को कम करता है। यह सुनिश्चित करने का एक और तरीका है कि आपके मेहमान आसानी के साथ लाइनों को हिला सकते हैं।



6. यातायात प्रवाह की योजना बनाएं। एक प्रवेश द्वार और बुफ़े से बाहर निकलने को नामित करें। आप इसे केवल लोगों को यह बताकर कर सकते हैं कि वे टेबल पर चलते हैं, या टेबल के प्रत्येक छोर के लिए एक चिन्ह बनाकर। टेबल के सामने और सामने की तरफ बहुत सी जगह छोड़ दें, बस अगर लोग एक पल के लिए रुकने का फैसला करते हैं। इससे भीड़ बढ़ने की संभावना कम हो जाती है।

- भोजन के प्रकारों को यथासंभव अलग रखें। उदाहरण के लिए, भोजन के पहले कोर्स से डेजर्ट को दूर रखें।

अंश 2: टेबल सेट करना

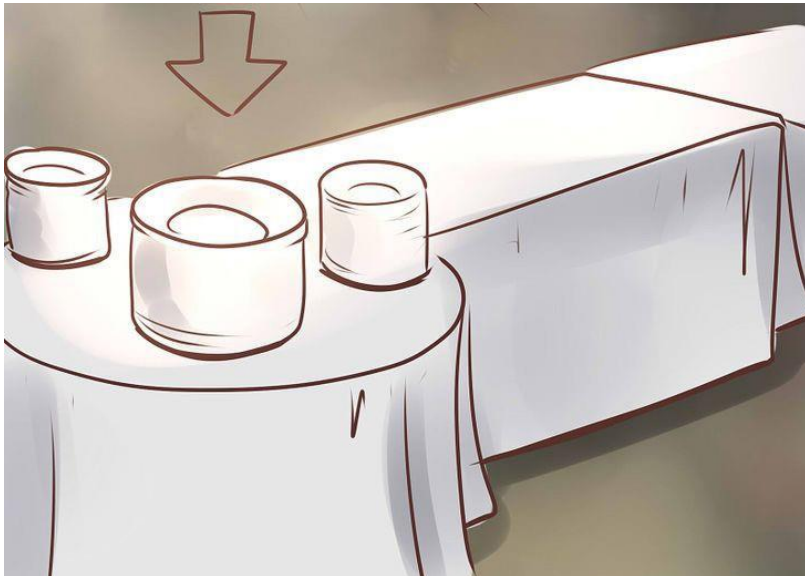


1. पिछले बुफ़े के साथ आपके द्वारा अनुभव की गई कठिनाइयों के बारे में सोचें। इस बात पर विचार करें कि पिछली बार जब आप किसी बुफ़े में गए थे तो वह कितना कष्टप्रद या कठिन था। शायद आपको अपनी प्लेट को एक पल के लिए सेट करने की आवश्यकता थी, लेकिन पर्याप्त जगह नहीं थी। पल-पल नीचे की चीजें सेट करने के लिए लोगों के लिए टेबल पर पर्याप्त जगह छोड़ दें। इससे छलकन और दुर्घटनाओं को रोका जा सकेगा। इस बारे में सोचें कि बुफ़े के दौरान आपको क्या पसंद आया और उस विचार के इर्द-गिर्द अपनी टेबल की योजना बनायें।

- अपने मेहमानों के लिए डिश के बगल में टूथपिक या छोटा चम्मच रखें, ताकि उन्हें प्लेटों पर रखने से पहले भोजन की कोशिश करने का विकल्प मिल सके।



2. अच्छी प्रस्तुति रखें। इस बारे में सोचें कि आप किस प्रकार की प्लेटों, कपों, बर्तनों, कंटेनरों और टेबलक्लाथ को अपनी टेबल के लिए इस्तेमाल करना चाहेंगे। आपको अपने फाइन चाइना का उपयोग करने की आवश्यकता नहीं है, लेकिन यदि सेट अच्छा लगता है तो एक टेबल अधिक स्वादिष्ट होती है। प्लास्टिक सिल्वरवेयर, प्लेट्स और कप का उपयोग करना तब तक ठीक है, जब तक यह नया और साफ है। अपने भोजन को चिपचिपे, कार्डबोर्ड बॉक्स में न रखें। इसके बजाय, प्लास्टिक या धातु के कंटेनर का उपयोग करें। आपको एक टेबलक्लाथ की भी आवश्यकता होगी। एक महंगा टेबलक्लाथ संभावित रूप से गंदगी से बर्बाद हो जाएगा, लेकिन एक के लिए देखें जो टेबल पर चियर जोड़ता है।
- टेबल पर सब कुछ डालते समय एक रंग या एक विषय पर निर्णय लें। यह टेबल के रूप को एक साथ लाएगा और भोजन को अधिक आकर्षक बना देगा।



3. प्लेटों को लाइन के शुरू में रखें। आपके मेहमान पहले से उपलब्ध प्लेटों के बिना अच्छी तरह से भोजन का उपयोग नहीं कर सकते।

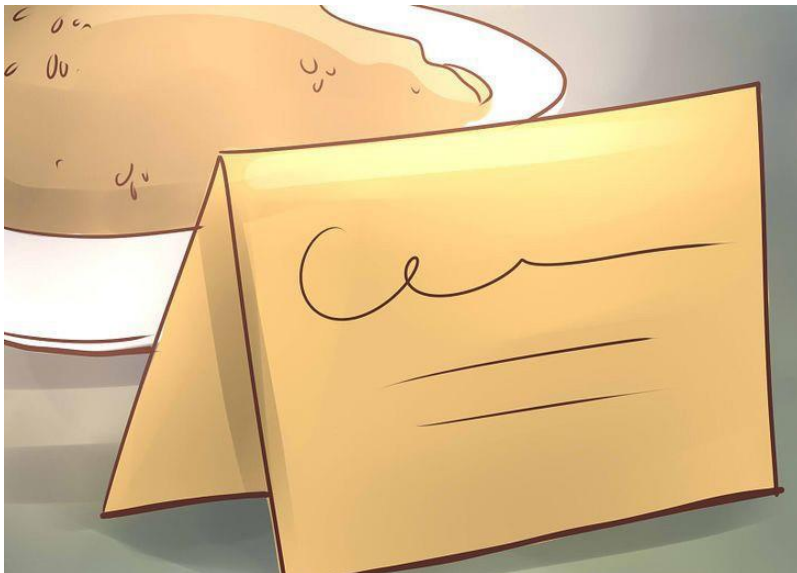
बहुत सारे लोगों के साथ एक इवेंट की योजना बना रहे हैं, तो प्रत्येक दस प्लेटों की प्लेटों के दो या तीन ढेर के साथ एक बुफे स्थापित करना एक अच्छा विचार है। हालांकि, आप प्लेटों को बहुत अधिक ढेर करना नहीं चाहते हैं, या वे ढोने से अधिक के खतरे में होंगे।

- भोजन के प्रकार, जिसके साथ वे संबंधित हैं, के पास मसाला रखें।



4. टेबल के अंत में सिल्वरवेयर रखें। बर्तन और नैपकिन के साथ टेबल समाप्त करें। इवेंट की योजना बनाते समय कई मेजबानों द्वारा की गई एक सामान्य गलती बर्तन और नैपकिन को टेबल के सामने रखना है। एक प्लेट के साथ चाकू, कांटे, चम्मच और लिनेन को पकड़ने की कोशिश करना बोझिल हो सकता है जब आपके मेहमान खुद सर्व करने की कोशिश कर रहे हों।

- सुनिश्चित करें कि आप सभी प्रकार के सिल्वरवेयर बाहर रख देंगे जिनकी आवश्यकता होगी। उदाहरण के लिए, यदि सूप हो तो चम्मच को न भूलें।



5. लेबल बनाएं। समय से पहले प्रत्येक डिश के लिए लेबल तैयार करें। यह कागज के छोटे टुकड़ों, स्टिकी नोट्स, या कार्डबोर्ड पर हो सकता है। एक बार खाने की टेबल पर खाना लगने के बाद हर डिश के आगे लेबल लगाएं।

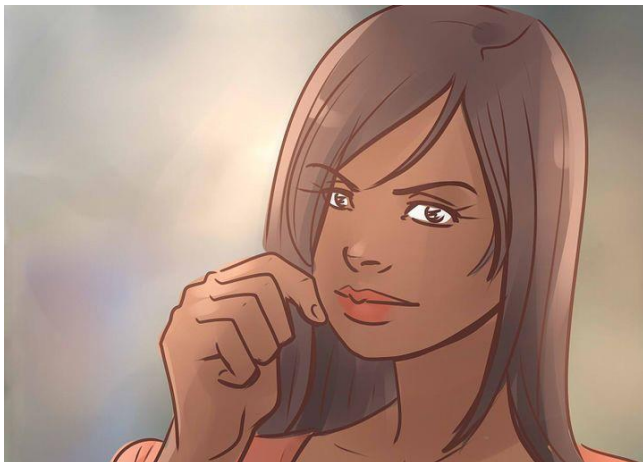
यह मेहमानों को यह जानने की अनुमति देगा कि उनकी प्लेट में डालने से पहले पकवान क्या है, जो बहुत सारे को न खाए जाने को खत्म करने और भोजन को फेंकने में मदद करता है।

- सुनिश्चित करें कि लेबल बोल्ड, बड़े और स्पष्ट लेखन में लिखे गए हैं जो सभी अतिथि आसानी से पढ़ सकेंगे।

अंश 3: खाना बाहर लगाना



1. संतुलित भोजन दें। जब तक आप कॉकटेल पार्टी नहीं कर रहे हैं, सलाद, प्रोटीन, सब्जी, स्टार्च, कार्बोहाइड्रेट और डेजर्ट के साथ भोजन की योजना बनाएं। बुफे भोजन बिखरे हुए और असमान लग सकते हैं। कभी-कभी बहुत सारे ऐपेटाइज़र, साइड डिश या मुख्य प्लेट्स होते हैं। संतुलित भोजन की योजना बनाने से आपको इस समस्या से बचने में मदद मिलेगी। यदि आप एक कॉकटेल पार्टी कर रहे हैं, तो केवल विभिन्न प्रकार के ऐपेटाइज़र और डेसर्ट सर्व करना ठीक है।
 - सब्जी और फलों की ट्रे शामिल करके आप शायद ही कभी गलत हो सकते हैं।
 - शाकाहारी विकल्प रखना सुनिश्चित करें।



2. मौसम के अनुसार भोजन की योजना बनाएं। भोजन के लिए हम जिस प्रकार का भोजन करते हैं, वह अक्सर ऋतुओं के साथ बदलता है।

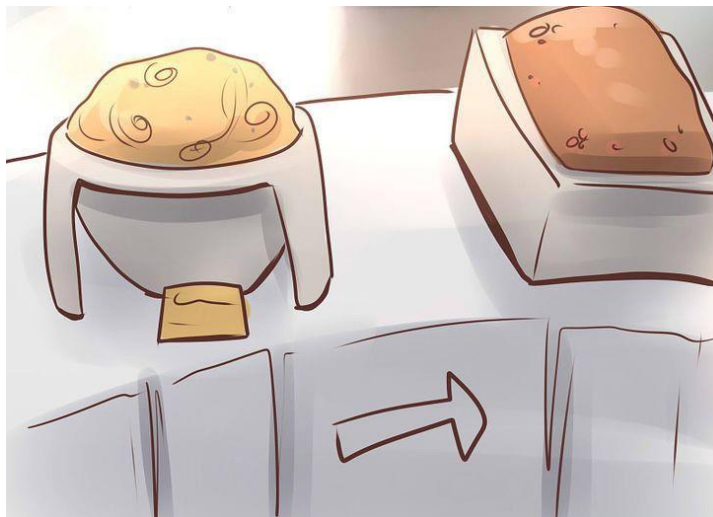
गर्मियों के दौरान, आलू और मीट से भरा भारी भोजन खाने से थकान महसूस होती है। सर्दियों के दौरान, एक हल्का सलाद और दुबला मछली बहुत हल्का लग सकता है।

- फल जिनमें बहुत अधिक पानी होता है, वे गर्मियों के शौकीनों के लिए बहुत अच्छे होते हैं, जैसे तरबूज।
- चीजी मैश आलू की तरह रिच खाद्य पदार्थ, सर्दियों के भोजन के लिए अच्छे हैं।



3. छह से आठ आइटम चुनें। आप चुनने के लिए बहुत कम या बहुत अधिक आइटम नहीं करना चाहते हैं। बहुत कम आइटम कुछ मेहमानों को भोजन या पसंद के बिना छोड़ सकते हैं, यदि वे आपकी पसंद की हर चीज को पसंद नहीं करते हैं। बहुत अधिक विकल्प बहुत अधिक बचे हुए भोजन के साथ एक अधिक जटिल लाइन पैदा कर सकते हैं। हर एक को पर्याप्त विकल्प देने के लिए छह से आठ आइटम एक अच्छी मात्रा है। सर्विंग आकार उन लोगों की मात्रा पर निर्भर करता है जिनकी आप अपेक्षा कर रहे हैं।

- आप डिश के लिए विचारों की एक सूची भेज सकते हैं और बुफे से एक या दो सप्ताह पहले प्रतिक्रिया पूछ सकते हैं।

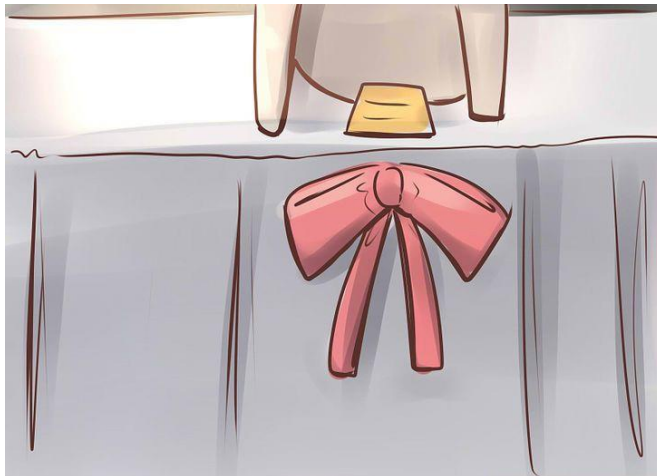


4. तापमान के अनुसार भोजन को पंक्तिबद्ध करें। भोजन लाइन पर पहला पड़ाव गर्म खाद्य पदार्थ होना चाहिए। आप चाहते हैं कि मेहमान इन्हें ले लें इससे पहले की यह ठंडे हो जाएं। इस तरह, जब आप अपनी सीट पाते हैं तो आपके मेहमान ठंडे मुख्य कोर्स में भोजन नहीं करेंगे। ठंडे खाद्य पदार्थ टेबल के अंत में होना चाहिए। यदि संभव हो तो, कमरे के तापमान को चुनना सबसे अच्छा है।

- खाद्य पदार्थों को गर्म रखने के लिए भोजन को ठंडा रखने के लिए, और भोजन को ठंडा करने के लिए बर्फ के प्लेटों को रखें।



5. भोजन को रणनीतिक रूप से व्यवस्थित करें। टेबल की शुरुआत में, सबसे सस्ता और वह खाना जो आपके पास सबसे अधिक है, को रखें। टेबल के अंत में सबसे महंगा और अल्प भोजन रखें। इस तरह से इसे स्थापित करना एक अच्छा विचार है क्योंकि टेबल की शुरुआत में भोजन आम तौर पर सबसे तेज होता है।
 - बुफे के दौरान खाद्य पदार्थों पर स्विच करने पर विचार करें। यदि गाजर पर्याप्त मात्रा में नहीं खाया जा रहा है, तो उन्हें एक ऐसे भोजन के साथ बदल दें जो तेजी से खाया जाता है।



6. सजावट जोड़ें। एक बार टेबल सेट हो जाने पर, टेबल की अपील के लिए सजावट जोड़ें। रास्ते में मिलने वाली चीजों को न चुनें या लोगों को अवरुद्ध न करें। कैंडलस्टिक्स पर बड़ी मोमबत्तियां एक अच्छा विचार नहीं हो सकता है, लेकिन टेबल के चारों ओर छोटे रिबन या बाँ रखने से किसी को भोजन तक पहुंचने का रास्ता नहीं मिलेगा।
 - यदि आपके पास छुट्टी के लिए बुफे है, तो उस छुट्टी के अनुरूप सजावट चुनें। सेंट पैट्रिक दिवस की सजावट हरे, सफेद और सुनहरे की हो सकती है। जुलाई बुफे का चौथा भाग लाल, सफेद और नीले रंग में बनाया जा सकता है।

फैंसी टेबल कैसे सेट करें

अंश 1: रंग थीम चुनना

1. विचार करें कि आप डिनर पार्टी में किन रंगों को चित्रित करना चाहते हैं। यदि यह एक उत्सव या मौसमी घटना के लिए है, तो आप शायद इस अवसर पर रंग योजना से मेल खाना चाहते हैं। अन्यथा, रंग योजनाओं को आपके पसंदीदा डिनरवेयर से, आपके डेकोर या वास्तव में, जो भी आप कोशिश कर रहे हैं, से मेल खा सकते हैं।
2. रंग योजना के पूरक के लिए फूलों की व्यवस्था या फूल चुनें। यदि आप फूल पसंद नहीं करते हैं, तो केंद्रबिंदु के लिए कुछ और का उपयोग करने पर विचार करें, जैसे कि रंगीन स्टिक, एक आभूषण या फल का एक बाउल जैसे थीम के समान रंग।
3. एक ही रंग योजना में नैपकिन (मेज़माल) चुनें। ये छोटे आइटम हैं जो एक बड़ा अंतर बनाते हैं। यदि आप जानते हैं कि कैसे, एक सुंदर तरीके से मोड़ें।
4. टेबल मैट का चयन करें जो रंग थीम से मेल खाते हैं या पूरक हैं। ये तटस्थ भी हो सकते हैं, जैसे कॉक, ईख या सादे लकड़ी के मैट।

अंश 2: टेबल सेटिंग



1. प्लेट के बाईं ओर कांटा रखें। इसे टेबल किनारे से 2.5 सेमी (1 इंच) ऊपर बैठना चाहिए।



2. टेबल पर नमक और काली मिर्च शेक्सर जोड़ें। भोजन के लिए आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे किसी भी मसालों को भी शामिल करें।



3. सलाद के कांटे का उपयोग करें? इसे पहले कांटे के बाईं ओर रखें।



4. यदि आप ब्रेड और मक्खन परोस रहे हैं, तो कांटे के बाईं ओर एक छोटी साइड प्लेट डालें।



5. यदि एक टेबलक्लाथ का उपयोग करते हैं, तो इसे टेबल पर बिछाएं ताकि यह सभी किनारों के चारों ओर समान रूप से लटका हो।



6. खाने की प्लेटों को पहुंच कुर्सी के सामने रखें। उन्हें टेबल किनारे से लगभग 2.5 सेमी (1 इंच) रखें।



7. यदि प्लेट पर एक पैटर्न है, जैसे कि मुर्गा, सुनिश्चित करें कि यह सीधा खड़ा है (डिनर की ओर फेस करते हुए), न कि उसके सिर या साइड में।



8. चाकू को प्लेट के दाहिनी ओर रखें, जिसमें ब्लेड अंदर की ओर हो, (टेबल के किनारे से लगभग 2.5 सेमी (1 इंच))।



9. एक सूप चम्मच का उपयोग करें? इसे चाकू के दाईं ओर रखें। सुनिश्चित करें कि टेबल के किनारे से चाकू, 2.5 सेमी (1 इंच) के साथ हैंडल श्रेणीबद्ध करें।



10. चाकू के ऊपर गिलास रखें।



11. एक केंद्रबिंदु जोड़ें। उदाहरण के लिए, ताजे फूल या एक बाउल मौसमी फल मिलाएं। इसे नीचे रखें ताकि डिनर के मेहमान एक दूसरे को टेबल के पार देख सकें।



12. नैपकिन (मेज़माल) जोड़ें। आधे में फोल्ड नैपकिन बाईं ओर या नीचे, कांटे पर जाते हैं। या, उन्हें प्लेट पर या एक बड़े गिलास के अंदर रखें।

बुफ़े टेबल कैसे सजाएं

बुफ़े टेबल की स्थापना के लिए सुविधा और अपील दोनों की योजना की आवश्यकता होती है। संक्षेप में, आपका बुफ़े आपके आयोजन का केंद्रबिंदु है, इसलिए आपको इसे आकर्षक बनाने में बहुत समय और प्रयास लगाना चाहिए। यदि आप सफलतापूर्वक बुफ़े टेबल स्थापित करने के तरीकों की तलाश कर रहे हैं, तो निम्नलिखित चरणों पर विचार करें।

कदम



1. अपने बुफ़े टेबल को एक सुविधाजनक स्थान पर व्यवस्थित करें। इसे पेश करने की जरूरत है लेकिन रास्ते में नहीं। यदि आपके पास बहुत सारे मेहमान हैं और आपका कमरा बड़ा है, तो टेबल को किसी भी दीवार से दूर कर दें, ताकि आपके मेहमान दोनों तरफ से टेबल तक पहुंच सकें।



2. अपनी बुफ़े टेबल व्यवस्था की योजना पहले से बना लें ताकि आप समय को बर्बाद न करें। तय करें कि आप अपने मेहमानों को अपनी प्लेटें कहां से उठाना चाहते हैं और आप उन्हें किस दिशा में चलना चाहते हैं। आपको अपने डिश बाहर निकलते हुए उसी क्रम में सेट करके एक तार्किक यात्रा तय करनी चाहिए, जिस क्रम में आप भोजन करेंगे। इसलिए, आपका ऐपेटाइज़र और सलाद पहले होना चाहिए, उसके बाद मुख्य कोर्से। नैपकिन में लिपटे बर्तनों के साथ यात्रा समाप्त करें।



3. उन्हें और अधिक दृश्यमान और सुलभ बनाने के लिए अपने कुछ डिश को ऊपर उठाएं। कुछ डिश में ऊंचाई जोड़ना भी सौंदर्य की दृष्टि से आकर्षक है और आपकी टेबल पर जीवन जोड़ता है। आप सुरक्षित वस्तुओं जैसे बक्से और उल्टे कपड़े से कंटेनर को कवर करके आसानी से क्षेत्रों को ऊंचा कर सकते हैं। केवल उत्थान को अतिरंजित न करें, क्योंकि यह न केवल अव्यवस्थित दिखता है, बल्कि यह खतरनाक हो सकता है। आपके टेबल में सूक्ष्म वृद्धि और गिरावट होनी चाहिए।



4. अपने बुफ़े टेबल डिस्प्ले को ऐसे तत्वों से सजाएं जो अवसर या मौसम को दर्शाते हैं, लेकिन इसे ज़्यादा न करें।

आदर्श रूप से, भोजन डिस्प्ले पर होना चाहिए और टेबल के चारों ओर किसी भी सजावट को भोजन के रूप को बढ़ाना चाहिए, इसे छिपाना या इसे दबाना नहीं चाहिए। एक केंद्रबिंदु बनाएं जिसमें फल, फूल, प्रॉप्स और मोमबत्तियों का उपयोग करके एक थीम शामिल हो, और फिर टेबल के चारों ओर उस विषय के संकेत जोड़ें। आदर्श रूप से, आपको टेबल को सजाने के लिए खाद्य गार्निश और फूलों का उपयोग करना चाहिए, जैसे नींबू, नींबू के पत्ते और दालचीनी की छड़ें। ग्लिटर या अन्य अखाद्य सजावट के साथ टेबल को सजाने से बचें क्योंकि ये आमतौर पर लोगों की प्लेटों में जाते हैं।



- उन सभी खाली डिश को रखें जिन्हें आप टेबल पर अपने भोजन के लिए उपयोग कर रहे हैं ताकि आप अंतिम परिणाम का अंदाजा लगा सकें। ऐसा करने से आप यह भी सुनिश्चित कर सकते हैं कि आपकी बुद्धि प्रस्तुति सौंदर्यवादी रूप से मनभावन है, कि आपके उठाये डिश सुरक्षित हैं और आइटम आसानी से रखे जा सकते हैं। आप यह भी सुनिश्चित कर सकते हैं कि आपके पास सभी डिशवेयर हैं जो आपको मेन्यू आइटम सर्व करने की आवश्यकता है।

सर्विंग में उपयोग किए जाने वाले बर्तन

विभिन्न संस्कृतियों में भोजन परोसने में विभिन्न प्रकार के बर्तनों का उपयोग किया जाता है। भोजन परोसने में उपयोग किए जाने वाले बर्तन सिल्वर से प्लास्टिक तक की सामग्री में भिन्न हो सकते हैं। कॉफी के प्याले, चायकप, पेपर कप, शॉट गिलास, लेड गिलास और चम्मच कुछ ऐसे बर्तन हैं, जिन पर इस अध्याय में विशेष रूप से चर्चा की गई है। निम्नलिखित अनुभाग बर्तन वस्तुओं की विविधता और उपयोगिता पर केंद्रित है।

कटलरी का उपयोग कैसे करें

अच्छे टेबल मैनेर्स एक व्यक्ति के व्यक्तित्व और परवरिश के बारे में बहुत कुछ कहते हैं। कटलरी का उपयोग करने का सही तरीका जानना महत्वपूर्ण है।

कदम



1. जब आप चाकू और कांटे का उपयोग करते हैं, तो काटने के लिए चाकू दाहिने हाथ में और बाएं हाथ में कांटा होता है।



2. चाकू के साथ एक कांटे का उपयोग करते समय, दांतदार हिस्से नीचे की ओर होते हैं।



3. कांटे के साथ भोजन करते हुए, इंडेक्स और मिडिल फिंगर के बीच के हैंडल के ऊपरी भाग को पकड़ना चाहिए और अंगूठा कांटे को स्थिर रखता है। कांटे के किनारे ऊपर की ओर होते हैं और रिंग और छोटी उंगलियां दूसरी उंगलियों को सपोर्ट करती हैं।



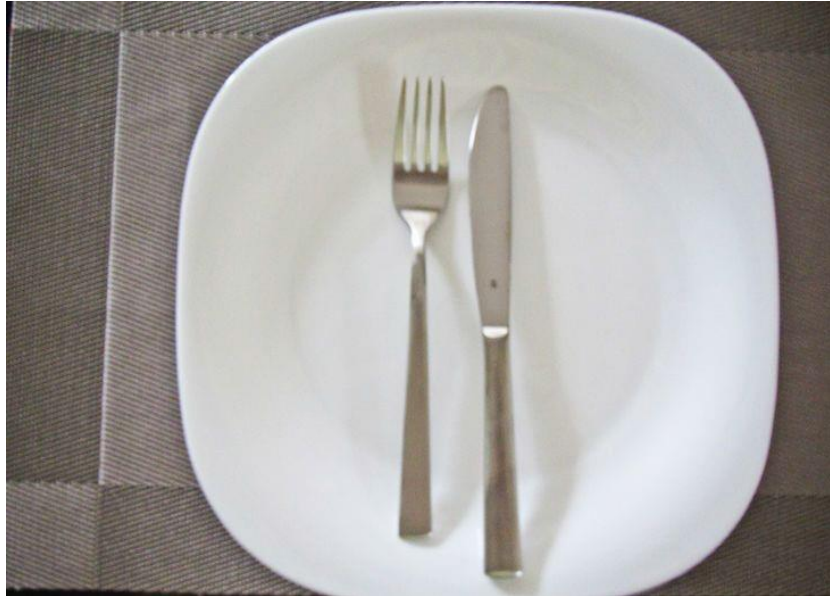
4. जब आप चाकू को पकड़ते हैं, तो चाकू के छोर को अपनी हथेली से ढक लें और तर्जनी को लगभग एक इंच नीचे रखें, जिससे आपको मजबूती से दवाने में मदद मिल सके।



5. भोजन का एक हिस्सा निवाले के लिए काटें, खाने से पहले पूरे भोजन को छोटे हिस्से में न काटें।



6. भोजन के लिए कटलरी के अन्य टुकड़े भी रखे जाते हैं लेकिन एक समय में केवल दो टुकड़ों का उपयोग किया जाता है।
7. खाना खाते समय एक बिंदु पर जोर देने के लिए हवा में अपनी कटलरी को हिलाएं नहीं।



8. चाकू की नोक को अंदर की ओर रखने के बाद चाकू और कांटे को सीधे प्लेट पर रखें।

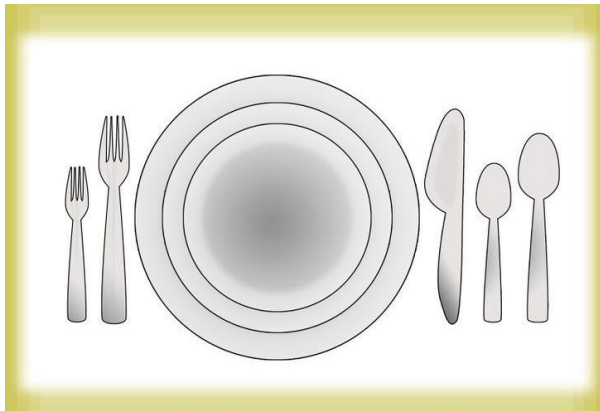
एक डिनर पार्टी को उस स्थान से निर्धारित किया जाता है जिस तरह से सेटिंग की जाती है। चाहे आप करीबी दोस्तों की एक अनौपचारिक एकत्रीकरण की टेबलबानी कर रहे हों या एक औपचारिक संबंध, हमेशा सुनिश्चित करें कि आपकी टेबल उसी के अनुसार निर्धारित हो। किसी भी इवेंट में सिल्वरवेयर सेटिंग के लिए इन स्टेप्स को फॉलो करें।



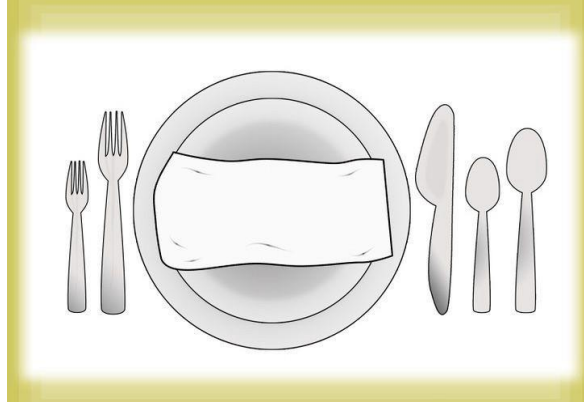
1. निर्धारित करें कि आप किस प्रकार का आयोजन करेंगे। आपके सिल्वरवेयर की सेटिंग कितनी औपचारिक होगी, यह आयोजन के प्रकार पर निर्भर होगा। इसके अलावा, मेहमानों की संख्या पर अनुमान लगाएं ताकि आप यह सुनिश्चित कर सकें कि आपके पास सभी के लिए पर्याप्त स्थान सेटिंग्स हैं।



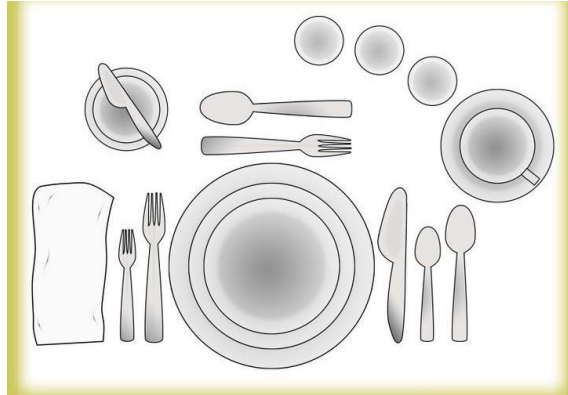
2. जिन बर्तनों की आपको आवश्यकता होगी, उन्हें इकट्ठा करें। डिनर चाकू, सलाद कांटा, डिनर कांटा, और एक चम्मच के 5 बुनियादी बर्तनों का उपयोग करना याद रखें। औपचारिक डिनर पार्टी सेटिंग्स में एक सूप चम्मच, डेजर्ट कांटा, डेजर्ट चम्मच और एक बटर स्प्रेडर भी शामिल होगा।



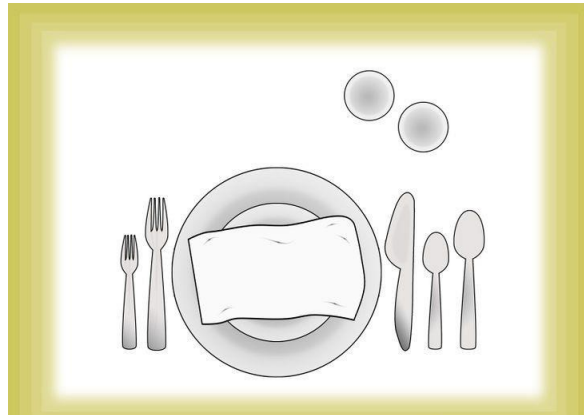
3. स्थान सेटिंग के केंद्र में एक डिनर प्लेट रखें। एक औपचारिक इवेंट के लिए शीर्ष पर एक छोटी सलाद प्लेट और सूप का बाउल सेट करें। अनौपचारिक सेटिंग्स या तो सलाद प्लेट या बाउल को छोड़ सकती हैं, या दोनों, उन कोर्स पर निर्भर करती हैं, जिन्हें आप सर्व करेंगे।



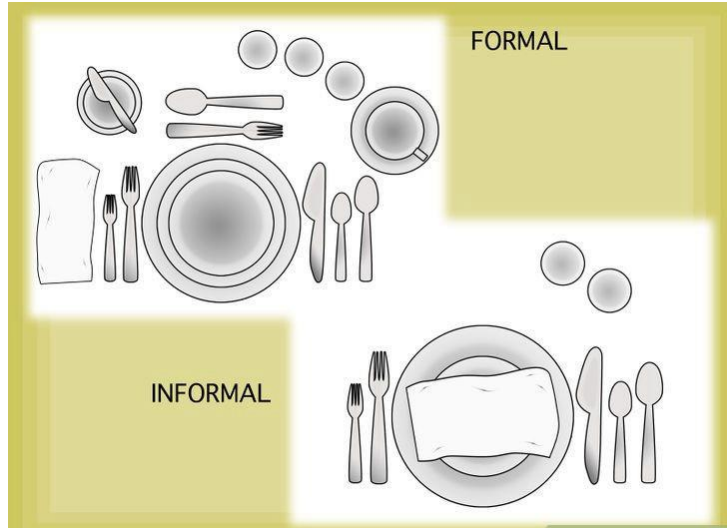
4. डिनर प्लेट के दाईं ओर अपने डिनर चाकू को प्लेट के सामने ब्लेड के साथ रखकर अनौपचारिक सेटिंग के साथ आगे बढ़ें। चाकू के बगल में अपना चम्मच रखें। बर्तनों को प्लेट से सबसे छोटे से लंबे और दाईं ओर बढ़ने के लिए रखा जाना चाहिए। बर्तन के हैंडल को टेबल के किनारे की ओर इशारा करना चाहिए।



5. अपनी सेटिंग पूरी करने के लिए प्लेट के बाईं ओर जाएं। डिनर के कांटे को प्लेट के बगल में रखें और फिर सलाद कांटे को उस के बाईं ओर रखें। बर्तनों की ऊंचाइयों और जिस तरह से हैंडल इंगित कर रहे हैं, वही नियम लागू होते हैं।



6. औपचारिक सिल्वरवेयर सेटिंग के लिए 4 अतिरिक्त बर्तन जोड़ें। डिनर प्लेट के दाईं ओर अपने डिनर चाकू और चम्मच के बीच सूप का चम्मच रखें। अपने डेज़र्ट कांटे को दाईं ओर इशारा करते हुए डिनर प्लेट के साथ डिनर प्लेट के ऊपर रखें। उस के समानांतर, टेबल के केंद्र की ओर बढ़ते हुए, आप अपने डेज़र्ट चम्मच को बाईं ओर बाउल के साथ रखेंगे। एक ब्रेड और बटर प्लेट और बटर नाइफ को केवल बर्तनों के बचे हुए बर्तन में रखा जा सकता है।



कई अलग-अलग तरीके हैं जिनसे आप अपनी डाइनिंग टेबल सेट कर सकते हैं। आप अपनी टेबल कैसे सेट करते हैं, यह आपके व्यक्तित्व को प्रतिबिंबित कर सकता है और आपके मेहमानों पर एक स्थायी प्रभाव डाल सकता है। यह ट्यूटोरियल प्रदर्शित करेगा कि पांच कोर्स के लिए एक औपचारिक टेबल सेटिंग कैसे करें कई अलग-अलग तरीके हैं जिनसे आप अपनी डाइनिंग टेबल सेट कर सकते हैं।

तरीका 1: जरूरी सामग्री



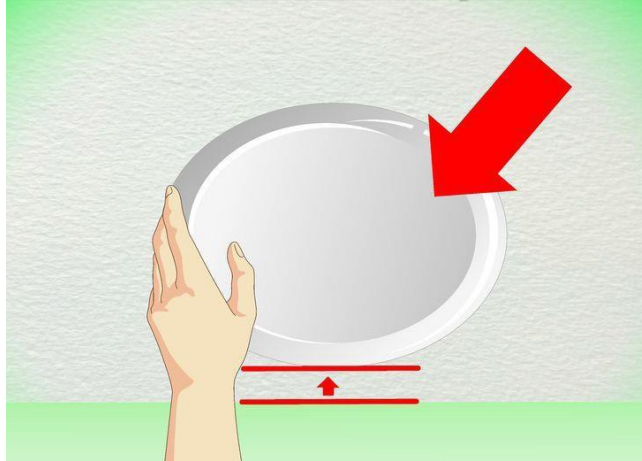
1. पता करें कि आपको क्या चाहिए। नीचे सूचीबद्ध सामग्री हैं जिनकी आपको अपनी डिनर टेबल स्थापित करने के लिए आवश्यकता है, साथ ही साथ उपयोग किए जाने वाले बर्तनों का एक संक्षिप्त विवरण है।

- टेबल: सभी मेहमानों को बैठने के लिए पर्याप्त बड़ा होना चाहिए या कई टेबलों का उपयोग किया जा सकता है।
- टेबल मैट (वैकल्पिक)
- कपड़े का रुमाल
- डिनर प्लेट: लगभग 10 से 12 इंच (25.4 से 30.5 सेमी) व्यास में, यह उन प्लेटों में से सबसे बड़ा है जो आप अपने सेटअप के लिए उपयोग करेंगे।
- सलाद प्लेट: यह दूसरी सबसे बड़ी प्लेट है जिसका आप उपयोग करेंगे, लगभग 7 से 9 इंच (17.8 से 22.9 सेंटीमीटर) व्यास का है।
- डेजर्ट प्लेट: इस प्लेट में 7 और 9 इंच के बीच एक अद्वितीय डिजाइन और व्यास है।
- ब्रेड प्लेट: यह उन प्लेटों में सबसे छोटी है जिनका आप उपयोग करेंगे, जिसमें 6 से 7 इंच के बीच का व्यास होगा।
- सूप बाउल: आप इस बाउल का इस्तेमाल सूप के लिए करेंगे।
- सूप चम्मच: इस चम्मच में एक गोलाकार आकार का बाउल होता है।
- डेजर्ट चम्मच: यह सबसे छोटा चम्मच है।
- डिनर कांटा: कांटे के सभी दांतेदार भाग आकार में समान होंगे।
- सलाद कांटा: यह कांटा आकार में छोटा होता है और डिनर कांटे की तुलना में विस्तृत होते हैं।
- डेजर्ट कांटा: यह सबसे छोटा कांटा है जिसका उपयोग किया जाएगा।
- टेबल चाकू: यह सबसे बड़ा चाकू होता है।
- सलाद चाकू: यह चाकू टेबल चाकू से छोटा होता है।
- बटर / ब्रेड चाकू: इस चाकू की एक चौड़ी, गोल नोक होती है।
- पानी का गोब्लेट: यह छोटे तने के साथ गोब्लेट का सबसे बड़ा है।
- लाल वाइन गिलास: एक बड़ा, गोलाकार बाउल लें।
- सफ़ेद वाइन गिलास: लाल वाइन गिलास की तुलना में स्लिमर बाउल होता है।

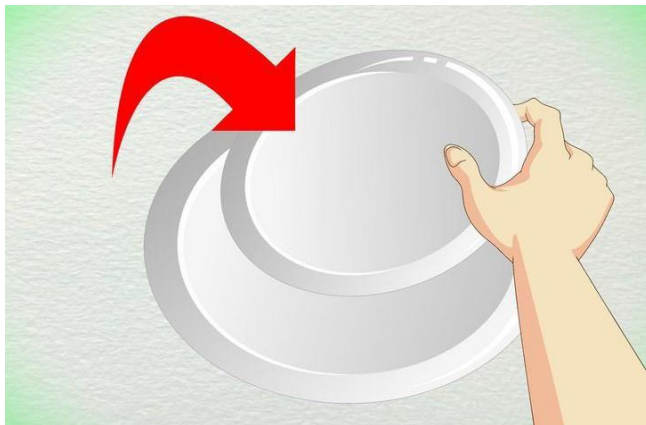
तरीका 2: शुरू करें



1. एक टेबल खोजें जहां हर कोई खाएगा।



2. खाने की प्लेट को टेबल के किनारे से एक इंच के भीतर रखें और प्रत्येक सीट के सामने केंद्रित करें।

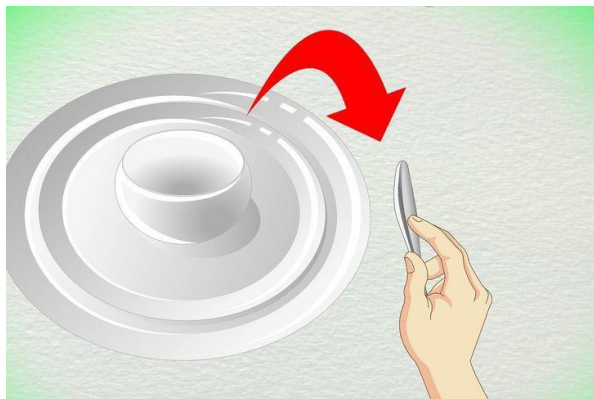


3. डिनर प्लेट के ऊपर सलाद प्लेट रखें।

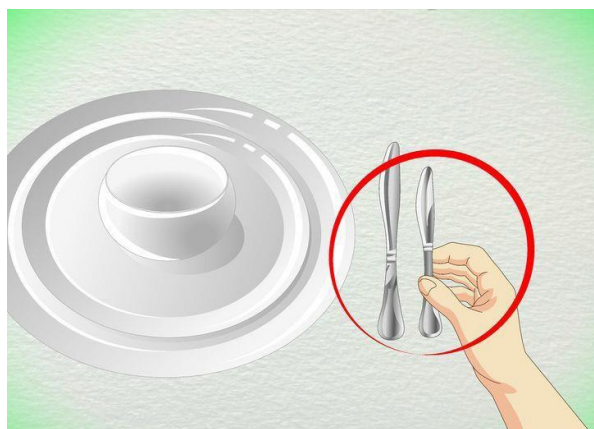


4. अपनी सलाद प्लेट के ऊपर सीधे एक सूप का बाउल रखें।

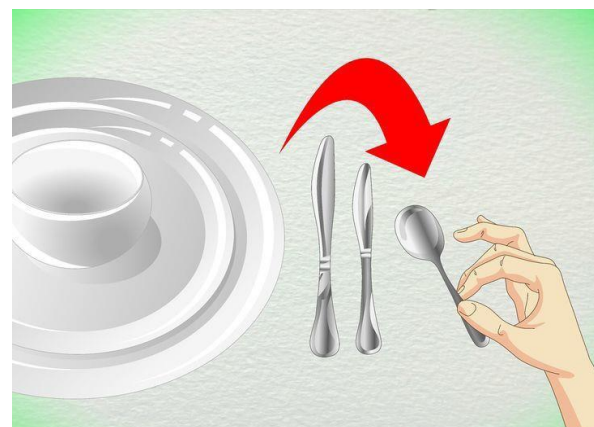
तरीका 3: मुख्य सिल्वरवेयर सेटिंग



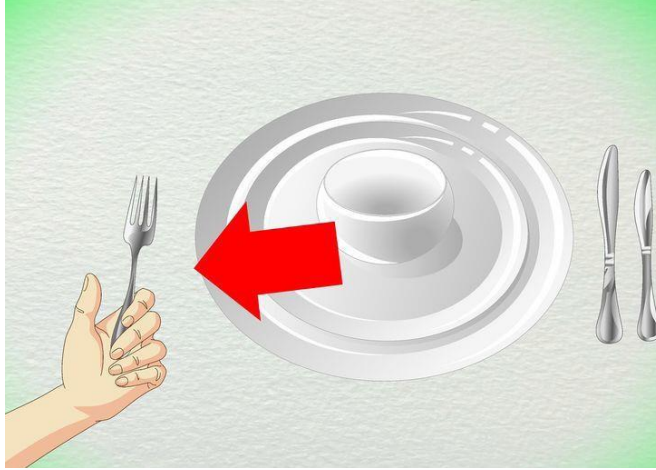
1. खाने की प्लेट के दाईं ओर आधे इंच में एक टेबल चाकू सेट करें। ब्लेड को प्लेट का सामना करना चाहिए।



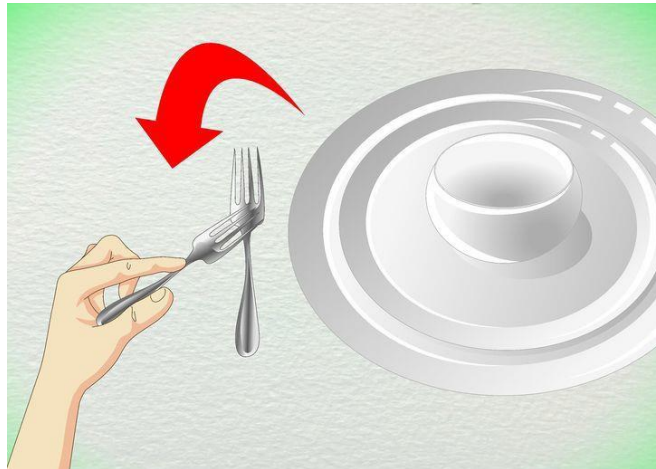
2. टेबल चाकू के दाईं ओर एक सलाद चाकू रखें।



3. सलाद चाकू के दाईं ओर एक सूप चम्मच रखें।



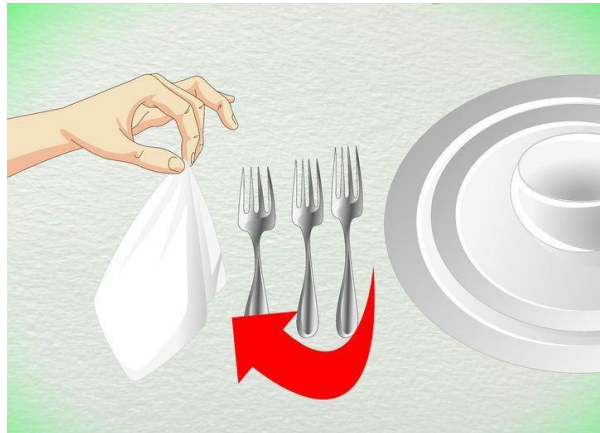
4. डिनर प्लेट के बाईं ओर एक डिनर कांटा रखें।



5. डिनर कांटे के बाईं ओर एक सलाद कांटा रखें। यदि आप मछली परोसने की योजना नहीं बनाते हैं, तो चरण 6 को छोड़ दें।



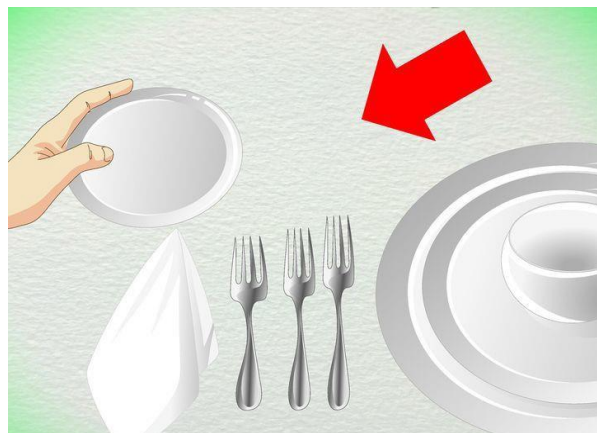
6. अपने सलाद कांटे के बाईं ओर एक मछली कांटा सेट करें।



7. सलाद काटे के बाईं ओर एक नैपकिन रखें।

तरीका 4

अंतिम भाग खत्म करना



1. टेबल के केंद्र की ओर काटे के पीछे एक ब्रेड प्लेट और इंच रखें।



2. ब्रेड प्लेट के ऊपर बटर नाइफ रखें।



3. डिनर प्लेट के पीछे एक इंच पर डेजर्ट कांटा रखें। कांटे के किनारे टेबल के दाईं ओर इंगित करने वाले होने चाहिए।



4. डेजर्ट कांटे के पीछे डेजर्ट चम्मच रखें। चम्मच के बाउल को टेबल के बाईं ओर इंगित किया जाना चाहिए।



5. पानी के गोलें, लाल वाइन गिलास, और सफ़ेद वाइन गिलास को अपने चाकू और चम्मच के पीछे लगभग 2-2 इंच (2.5-5.1 सेंटीमीटर) तिरछे पैटर्न में रखें।

सिल्वरवेयर को कैसे लपेटें

कपड़े के नैपकिन में सिल्वरवेयर लपेटना किसी भी डिनर पार्टी की जगह की रूपरेखा तैयार करने का एक सजावटी तरीका है। यदि आपके सिल्वरवेयर में लिपटे होने से आप आसानी से अपनी प्लेट और कटलरी ले सकते हैं, यदि आप बुफे शैली में भोजन कर रहे हैं। सिल्वरवेयर को लपेटने से टेबल सेटिंग को क्लीन फिनिश लुक मिलता है।

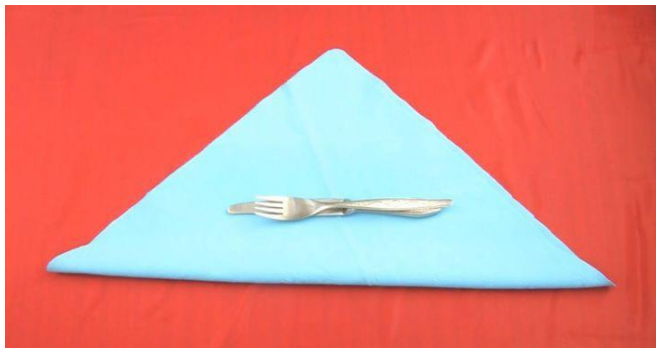
कदम



1. अपने सामने टेबल पर एक चौकोर कपड़ा रुमाल रखें, ताकि वह हीरे जैसा दिखे। सुनिश्चित करें कि नैपकिन सिलवटों से मुक्त है इसलिए समाप्त होने पर नैपकिन रोल स्मूथ होगा। सभी सिलवटों को खत्म करने के लिए यदि आवश्यक हो तो नैपकिन को आयरन करें।



2. नीचे के कोने को रुमाल के ऊपरी कोने तक खींचें। कपड़े का रुमाल अब एक त्रिभुज के आकार का होगा। सीम को लाइन करें ताकि वे समान हों; कपड़े में क्रीस को चिकना करना।



3. अपने डिनर चाकू को नीचे के किनारे के साथ रखें। इसे केंद्र में रखें ताकि चाकू के मध्य को नैपकिन के शीर्ष कोने के साथ जोड़ दिया जाए। नैपकिन और कटलरी के किनारे के बीच जगह छोड़ दें। एक कांटा सीधे चाकू के ऊपर रखें और फिर कांटे पर एक चम्मच रखें ताकि कटलरी सीधी रेखा में खड़ी हो।



4. सिल्वरवेयर के ऊपर नैपकिन के निचले किनारे को मोड़ें और इसे नई सीम लाइन के पार स्मूथ करें। कपड़े को 1 हाथ से पकड़ें ताकि छोर के टुकड़ों में मोड़ते समय किनारे सुरक्षित रहें। दूसरे हाथ से, कटलरी के ऊपर नैपकिन के दाईं ओर को मोड़ें। इसे नैपकिन के बाएं कोने पर डबलएं ताकि दोनों कोने बीच में ओवरलैप हो जाएं। सुनिश्चित करें कि कोनों को स्रग किया गया है जहां वे कटलरी के साथ क्रीज करते हैं। संदर्भ के लिए, नैपकिन को अब एक घर की रूपरेखा तैयार करनी चाहिए।



5. कटलरी के किनारे के साथ कसकर पकड़ें और शीर्ष कोने की ओर नैपकिन रोल करें। नैपकिन स्रग को रखें ताकि नैपकिन रोल आसानी से अलग न हो।



- नैपकिन रिंग या रिबन के टुकड़े का उपयोग करके रोल को सुरक्षित करें। तैयार नैपकिन रोल को अपने स्थान की सेटिंग पर रखें, जो सामने वाले सीम के साथ नीचे की ओर है। आप इसे खाने की प्लेट के दाईं ओर या सीधे प्लेट के ऊपर रख सकते हैं। बुफे व्यवस्था के लिए, टोकरी में लिपटे सिल्वरवेयर हैं, ताकि मेहमान बुफे लाइन के माध्यम से अपना रास्ता बना सकें।

काँफी कप



एस्प्रेसो को डिमाटिस में डाला जा रहा है

काँफी कप एक कंटेनर है जिसमें काँफी और एस्प्रेसो-आधारित पेय परोसे जाते हैं। काँफी कप आमतौर पर चमकते सिरेमिक से बने होते हैं, और पोर्टेबिलिटी के लिए एक ही हैंडल होता है जबकि पेय गर्म होता है। सिरेमिक निर्माण एक पेय को गर्म पीने की अनुमति देता है, पेय को इन्सुलेशन प्रदान करता है, और विशिष्ट कांच के बने पदार्थ की तुलना में टूटने के डर के बिना जल्दी से ठंडे पानी से धोया जाता है।

काँफी कप एक डिस्पोजेबल कप भी हो सकता है जिसमें काँफी सहित गर्म पेय शामिल हो सकते हैं। डिस्पोजेबल काँफी कप को कागज या स्टायरोफोम से बनाया जा सकता है। काँफी की दुकानों पर, कागज के कपों का इस्तेमाल आमतौर पर ग्राहकों को पेय पदार्थ देने के लिए किया जाता है, आमतौर पर काँफी कप स्लीव के साथ कंटेनर के माध्यम से हस्तांतरित गर्मी के साथ इन्सुलेशन प्रदान करने के लिए होते हैं।

काँफी कप लिड

आमतौर पर प्लास्टिक से बना होता है, काँफी कप ढक्कन डिजाइन के लिए पहला पेटेंट 1967 में दायर किया गया था, और लीक को कम करने के लिए कप और ढक्कन के बीच एक टाइट सील बनाने पर ध्यान केंद्रित किया गया था और भाप से बचने के लिए एक वेंट छेद बनाया गया था।

हालांकि, पीने के लिए कोई ओपनिंग नहीं थी, और उपभोक्ता को लिड को फाड़ना होगा। 1986 में, सोलो ट्रेवलर लिड बनाया गया था; यह 2004 के आधुनिक कला संग्रहालय में "विनम्र कृतियों" को प्रदर्शित करता है। सोलो ट्रेवलर के डिजाइन पर विओरा जैसे हाल के लिड डिजाइनों में सुधार हुआ है, जिसमें पीने के दौरान पर्याप्त हवा में प्रवेश करने की अनुमति देने के लिए बहुत कम वेंट है। कॉफी कप लिड्स के दुनिया के सबसे बड़े संग्रह के मालिक लुईस हार्पमैन सुझाव देते हैं कि कॉफी कप लिड्स "अमेरिकन टू-गो कल्चर में एक प्रमुख बदलाव का प्रतिनिधित्व करते हैं"।

आकृति और आकार

कैफे ड्रिंकवेयर



कागज कॉफी कप

विभिन्न आकारों में कैफे कप हैं, पेपर कप के आकार को प्रतिबिंबित करने के लिए मानकीकृत हैं। वे आम तौर पर 225, 336, 460 और कभी-कभी 570 मिलीलीटर होते हैं। कॉफीहाउस से कॉफीहाउस तक थोड़ा बदलाव अपेक्षित है, लेकिन ये आकार मानक हैं। ये ऐसे कप हैं जो घर में मोका, लाटे और अन्य कॉफी पेय हैं। ये कप भी पॉर्सिलेन से बने होते हैं और लाटे कला बनाने के लिए प्रोत्साहित और सहायता करने के लिए आकार देते हैं।

कैपुचिनो



पारंपरिक 6 ऑउंस कैपुचीनो एक सिरेमिक कप में, एक तश्तरी पर, एक चम्मच और नैपकिन के साथ परोसा गया।

कैपुचिनो को इसके स्वयं के कप में परोसा जाता है, एक 171 मिलीलीटर पॉर्सिलेन कप को तश्तरी पर परोसा जाता है। कप का आकार पारंपरिक कैपुचिनो, 1: 1: 1 अनुपात के साथ एक पेय को दर्शाता है। 57 मिलीलीटर एस्प्रेसो, 57 मिलीलीटर स्टीम्ड दूध, 57 मिलीलीटर एकीकृत फोम।

डेमीटास

डेमीटास एक कप है जिसे विशेष रूप से एस्प्रेसो के लिए तैयार किया गया है। यह क्षमता में 60-80 मिलीलीटर है, और आमतौर पर तश्तरी पर परोसा जाता है। पारंपरिक मचियाटो: एस्प्रेसो के 2 शॉट्स और फोम की डोल्लोप भी तश्तरी पर, डेमीटास में परोसी जाती है।

जिब्राल्टर या कोर्टेडो

"जिब्राल्टर" या कोर्टेडो को 115 मिलीलीटर रॉक गिलास में परोसा जाता है।

आकार नवाचार

नासा ने अंतर्राष्ट्रीय अंतरिक्ष स्टेशन में अंतरिक्ष यात्रियों द्वारा उपयोग के लिए "स्पेस कप" डिजाइन किया। विशेषीकृत कॉफी कप, जो 3 डी प्रिंटेड होते हैं, का उपयोग अंतरिक्ष में पीने के तरल पदार्थों की पुरानी विधि को एक बैग से निकालकर चूसने के लिए किया जा सकता है। स्पेस कप का तेज आंतरिक कोने तरल को केशिका प्रवाह के माध्यम से पीने वाले के होंठों की ओर बहने की अनुमति देता है। स्पेस कप के साथ किए गए प्रयोगों के डाटा का उपयोग अंतरिक्ष में उपयोग किए जाने वाले द्रव प्रणालियों, जैसे कि शौचालय, ऑक्सीजन, एयर कंडीशनिंग, और वाटर कूलेंट के डिजाइन को बेहतर बनाने के लिए किया जा सकता है। डाटा को पृथ्वी पर द्रव प्रणालियों के सामाजिक उपयोगों पर भी लागू किया जा सकता है, जैसे कि संक्रामक रोगों के लिए पोर्टेबल मेडिकल रक्त परीक्षकों के डिजाइन में सुधार।

सामग्री



एक 12औंस सिरेमिक कप में लाटे कला के साथ लाटे



बोस्निया और हर्जेगोविना में पारंपरिक रूप से परोसा जाने वाला एक कॉफी कप (फीलडाजन), एक कॉफी पॉट (सीज़ेव) और चीनी का बाउल युक्त तुर्की कॉफी सेट।

पोर्सिलेन

पोर्सिलेन गर्मी प्रतिधारण और क्रेमा संरक्षण के लिए अनुमति देता है। हालांकि कप में हवा के बुलबुले के कारण पोर्सिलेन जल्दी से ठंडे हो जाते हैं। क्रेमा एस्प्रेसो के एक शॉट के शीर्ष पर कॉफी फोम है। इसे कप में संरक्षित करने से दूध आधारित एस्प्रेसो पेय में लाटे कला होने की अनुमति मिलती है।

कागज़

रिसाव को रोकने के लिए कागज़ के कपों को वैक्स या प्लास्टिक के साथ पंक्तिबद्ध किया जा सकता है। 1963 में शेरी कप कंपनी के लिए लेस्ली बक द्वारा डिज़ाइन किए गए एन्थोरा पेपर कप को न्यूयॉर्क शहर के दैनिक जीवन के एक प्रतिष्ठित हिस्से के रूप में मान्यता प्राप्त है।

पॉलीस्टायर्न

पॉलीस्टायर्न, जिसे ट्रेडमार्क वाले ब्रांड नाम स्टायरोफोम के नाम से जाना जाता है, का उपयोग ज्यादातर इसकी इन्सुलेट क्षमताओं के कारण किया जाता है। पॉलीस्टायर्न का उपयोग कॉफी कप और अन्य कंटेनरों में विवादास्पद है क्योंकि यह गैर-बायोडिग्रेडेबल है, समुद्री कूड़े का एक प्रमुख हिस्सा है, जिसे रीसायकल करना मुश्किल है, और इसमें विभिन्न स्वास्थ्य जोखिम हैं। यह पोर्टलैंड सहित कई अमेरिकी शहरों में एक ख़ाद्य और पेय कंटेनर के रूप में प्रतिबंधित है; सैन फ्रांसिस्को, कैलिफ़ोर्निया; और एमहर्स्ट, मासा। कई और शहरों में कप पर प्रतिबंध लगाने का प्रस्ताव है। डोनट कंपनी और कॉफीहाउस श्रृंखला, डंकिन के डोनट्स को स्टायरोफोम कप का उपयोग जारी रखने के लिए आलोचना की गई है। कंपनी ने तर्क दिया है कि कोई अन्य सामग्री नहीं है जो कि रोधक है, और उनकी वेबसाइट पर उनके फोम कप के बारे में एक आधिकारिक बयान है। हालांकि, उन्होंने अपने हस्ताक्षर फोम कप की तरह दिखने के लिए डिज़ाइन किए गए दोहरे-दीवार वाले पेपर कपों में चरणबद्ध करना शुरू कर दिया है।

कॉफी कप स्लीव

कॉफी कप स्लीव्स लगभग बेलनाकार स्लीव होते हैं जो पीने वाले के हाथों को गर्म कॉफी से बचाने के लिए हैंडल-लेस पेपर कप पर कसकर फिट होते हैं। 1993 में जे सोरेंसन द्वारा कॉफी स्लीव का आविष्कार और पेटेंट कराया गया था और अब आमतौर पर कॉफी हाउस और अन्य विक्रेताओं द्वारा उपयोग किया जाता है जो डिस्पोजेबल पेपर कप में गर्म पेय बेचते हैं। कॉफी स्लीव आमतौर पर बनावट वाले पेपरबोर्ड से बने होते हैं, लेकिन अन्य सामग्रियों से बने पाए जा सकते हैं।

चायकप



तश्तरी पर चायकप



बिना हैंडल का चाय का बाउल

चायकप एक कप है, हैंडल के साथ या बिना, आम तौर पर एक छोटा जिसे अंगूठे और एक या दो उंगलियों के साथ पकड़ा जा सकता है। कुछ जगहों पर चाय के कप से पीने पर हाथ की आखिरी अंगुली, या "पिंकी" को उठाने का रिवाज है। यह आमतौर पर एक सिरेमिक सामग्री से बना होता है। यह आमतौर पर एक सेट का हिस्सा होता है, जिसमें एक कप और एक मैचिंग तश्तरी या एक तिकड़ी होती है जिसमें एक छोटा केक या सैंडविच प्लेट शामिल होती है। ये बदले में चाय के सेट का हिस्सा हो सकते हैं, जिसमें एक चायदानी, क्रीम जग, ढका हुआ चीनी का कटोरा और स्लोप बाउल एन सुइट शामिल हैं। कॉफी के कप की तुलना में चायकप अक्सर चौड़े और छोटे होते हैं। सुबह की चाय के लिए कप दोपहर की चाय के कप से पारंपरिक रूप से बड़ा होता है।

आमतौर पर बेहतर चायकप फाइन सफेद पारदर्शी पोर्सिलेन के होते हैं और पैटर्न के साथ सजाए जाते हैं जो व्यापक डिनर सर्विस के साथ एन सुइट सलंग्न हो सकते हैं। कुछ कलेक्टरों ने मेल खाने वाले सॉसर के साथ कई प्रकार के कप का अधिग्रहण किया। इस तरह के सजावटी कैबिनेट कप किसी स्थान, व्यक्ति या घटना के स्मृति चिन्ह हो सकते हैं। इस तरह के कलेक्टर भी इसी तरह के विषयों के साथ हैंडल में एक सजाया तामचीनी डालने के साथ सिल्वर टीस्पून जमा कर सकते हैं।

चीन की संस्कृति में चायकप बहुत छोटे होते हैं, सामान्य तौर पर 30 मिली से अधिक तरल नहीं होता है। वे यीजिंग चायदानी या गैवान के साथ उपयोग करने के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। अफ्रीका के हॉर्न में इरिट्रिया जैसे देश भी बून पीने के लिए बिना हैंडल के कप का उपयोग करते हैं जो वहां की पारंपरिक कॉफी है। ओटोमन एम्पायर चाय से प्रभावित रूसी-भाषी संस्कृतियों और पश्चिम एशियाई संस्कृतियों में अक्सर एक अलग धातु के कंटेनर में रखे गिलास में एक हैंडल के साथ परोसा जाता है, जिसे ज़र्फ़ या रूसी में एक पोडस्टैकेनिक कहा जाता है।

पेय चाय पीने के लिए विशेष रूप से बनाया गया पहला छोटा कप, जब इसे यूरोप में देखा गया था, इमरी के जापानी बंदरगाह से या केंटन के चीनी बंदरगाह से निर्यात किया गया था। सुदूर पूर्व में चाय के बाउल में हैंडल नहीं थे, और पहली यूरोपीय नकल, जो मीसेन में बनाई गई थी, बिना हैंडल के भी थी। हैंडल के साथ बेलनाकार रूप के मोड के डिब्बे बाउल के आकार के कप के लिए एक फैशनेबल विकल्प बन गए।

चायकप पर हैंडल के लिए, जोहान फ्रेडरिक बॉथर द्वारा 1707 में एक स्पष्ट रूप से जर्मन पर एक आविष्कार किया गया था।

तश्तरी

एक तश्तरी छोटे डिशवेयर का एक प्रकार है। जबकि मध्य युग में एक तश्तरी का उपयोग मसालों और सॉस सर्विस के लिए किया जाता था, वर्तमान में इस शब्द का उपयोग एक छोटी प्लेट या उथले बाउल को निरूपित करने के लिए किया जाता है जो एक कप को सपोर्ट करता है - आमतौर पर एक का उपयोग कॉफी या चाय (चायकप देखें) के लिए किया जाता है।

तश्तरी के केंद्र में अक्सर मैचिंग कप फिट करने के लिए डिप्रेशन आकार होता है; यह डिप्रेशन कभी-कभी उठाया जाता है, और प्राचीन तश्तरियां इसे पूरी तरह से छोड़ सकती हैं। तश्तरी कप की गर्मी के कारण संभावित क्षति से सतहों की रक्षा के लिए उपयोगी है, और कप से अतिप्रवाह, छींटे और ड्रिप को पकड़ने के लिए, इस प्रकार टेबल लिनन और दोनों स्वतंत्र कुर्सी पर बैठे उपयोगकर्ता की रक्षा करना जो दोनों कप और तश्तरी रखते हैं। तश्तरी एक नम चम्मच के लिए सुविधाजनक स्थान भी प्रदान करती है, जैसा कि चाय या कॉफी में मिठास या क्रीमर्स मिलाने के लिए कप में पेय को हिलाए जाने के लिए किया जा सकता है। कुछ लोग कप से तश्तरी में गर्म चाय या कॉफी डालते हैं; हवा के संपर्क में आने वाले तरल के बड़े हुए सतह क्षेत्र की दर बढ़ जाती है, जिस पर वह ठंडा हो जाता है, जो पीने वाले को तैयारी के बाद पेय का सेवन करने की अनुमति देता है। कुछ जानवरों, जिनमें बिल्लियां भी शामिल हैं, को बाउल के आकार के तश्तरी से खिलाया जा सकता है।



भारत और पाकिस्तान में तश्तरी के साथ चाय सर्व



तश्तरी पर एक चायकप

हालांकि अक्सर डिनर सेट में स्थान सेटिंग का एक हिस्सा, अनोखी स्टाइल वाली चाय के कप अक्सर मैचिंग तश्तरी के साथ बेची जाती हैं, कभी-कभी अकेले या चाय के सेट के हिस्से के रूप में, जिसमें एक चायदानी और छोटी डेजर्ट प्लेट भी शामिल होती हैं। चाय के सेट के लिए चार का एक सेट विशिष्ट है।

पेय शीतलन दर पर तश्तरी का बहुत कम प्रभाव पड़ता है: कप में तश्तरी के साथ आमतौर पर कम संपर्क क्षेत्र होता है, इसलिए गर्मी हस्तांतरण दर कम होती है।

एक कप में गर्म, पानी आधारित पेय (जैसे चाय या कॉफी) की शीतलन दर, आमतौर पर वाष्पीकरण द्वारा हावी होती है, जो हवा के संपर्क में मुक्त सतह पर होती है। एक कप के ऊपर तश्तरी रखने से इस तरह के वाष्पीकरण को रोकता है और इस प्रकार शीतलन दर को कम करने का एक प्रभावी तरीका है ताकि पेय अधिक समय तक गर्म रहे। वाष्पीकरण के कारण गर्मी के नुकसान में कमी आमतौर पर तश्तरी के माध्यम से चालन से जुड़ी गर्मी के नुकसान में वृद्धि (और बाद में विकिरण या आसपास की हवा के लिए संवहन हस्तांतरण) से बहुत अधिक होती है।



पेपर कप



प्लेन पेपर कप



गर्म पेय के लिए अछूता हुआ पेपर कप, हवा की परत दिखाने के लिए काट दिया गया

पेपर कप एक डिस्पोजेबल कप होता है जिसे पेपर से बाहर रखा जाता है और अक्सर लिक्विड या प्लास्टिक या वैक्स के साथ लेपित किया जाता है ताकि तरल को पेपर के माध्यम से बाहर लीक करने या भिगोने से रोका जा सके। यह पुनर्नवीनीकरण पेपर से बना हो सकता है और दुनिया भर में व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है।

डिक्सी कप

डिक्सी कप डिस्पोजेबल पेपर कप की एक पंक्ति का ब्रांड नाम है जिसे पहली बार संयुक्त राज्य अमेरिका में लॉरेंस लुलेन द्वारा विकसित किया गया था, जो मैसाचुसेट्स के बोस्टन में एक वकील थे, जो पीने के पानी की सार्वजनिक आपूर्ति पर गिलास या डिपर साझा करने वाले लोगों द्वारा फैलने वाले कीटाणुओं के बारे में चिंतित थे। लुलेन ने डिस्पोजेबल कप के साथ एक बर्फ-ठंडा पानी-बैंडिंग मशीन विकसित की, और एक और बोसोनियन, ह्यूग मूर के साथ, जनता को शिक्षित करने और अपनी मशीन को बाजार में उतारने के लिए एक विज्ञापन अभियान शुरू किया, जो मुख्य रूप से रेल कंपनियों के लिए है। प्रोफेसर डेविसन के अध्ययन ने सार्वजनिक गिलास को खत्म करने और पेपर कप के लिए दरवाजा खोलने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाई थी। जल्द ही, उपकरण, जो एक सेंट में ठंडा पानी देंगे, ट्रेन पर मानक उपकरण बन गए।

डिक्सी कप को पहले "स्वास्थ्य कप" कहा जाता था, इसका नाम न्यूयॉर्क में अल्फ्रेड शिंडलर की डिक्सी डॉल कंपनी द्वारा बनाई गई डॉल की एक पंक्ति के नाम पर रखा गया था। सफलता ने कंपनी का नेतृत्व किया, जो कई प्रकार के नामों के तहत अस्तित्व में था, खुद को डिक्सी कप कॉर्पोरेशन कहने और विल्सन, पेंसिल्वेनिया में एक कारखाने में स्थानांतरित करने के लिए। एक कप के आकार में फैक्ट्री एक बड़ी पानी की टंकी थी।

1957 में डिक्सी का अमेरिकी कैन कंपनी में विलय हो गया। जेम्स रिवर कॉर्पोरेशन ने अमेरिकन कैन का पेपर व्यवसाय खरीदा। जेम्स नदी की संपत्ति अब संयुक्त राज्य अमेरिका की दूसरी सबसे बड़ी निजी स्वामित्व वाली कंपनी कोच इंस्ट्रिज की सहायक कंपनी जॉर्जिया-पैसिफिक का हिस्सा है। विल्सन में मूल कारखाना तब से खाली पड़ा है। कारखाने के बंद होने से कोनारिल को ईस्टन और उत्तरी रेलमार्ग शाखा को छोड़ने के लिए प्रेरित किया, जिनमें से डिक्सी कप अंतिम प्रमुख ग्राहक था।

डिक्सी कप का लोगो शाऊल बास द्वारा बनाया गया था, जो एक ग्राफिक डिजाइनर था जो अपने मोशन पिक्चर टाइटल सीक्वेंस के लिए जाना जाता था।

कूपन कलेक्टर की समस्या को कभी-कभी डिक्सी कप समस्या कहा जाता है।

उत्पादन



लिली-ट्रूलिप निर्माण कंपनी, जो बाद में स्वीटहार्ट कप कंपनी थी, के सामने दुनिया का सबसे बड़ा "पेपर" कप था।

पक्के कंक्रीट से बना, कप लगभग 68.1 फीट (20.8 मीटर) लंबा है।

पेपर कप के लिए आधार पेपर को "कप बोर्ड" कहा जाता है और इसे विशेष मल्टी-प्लेई पेपर मशीनों पर बनाया जाता है और इसमें वॉटरप्रूफिंग के लिए एक बाधा कोटिंग होती है। कागज को उच्च कठोरता और मजबूत गीला आकार की आवश्यकता होती है। कप बोर्ड ग्रेड कप निर्माण प्रक्रियाओं के लिए एक विशेष डिजाइन है। माउथ रोल बनाने की प्रक्रिया में बोर्ड और प्लास्टिक कोटिंग के अच्छे क्षरण गुणों की आवश्यकता होती है। एक अच्छी तरह से निर्मित माउथ रोल कप में अच्छी कठोरता और हैंडलिंग गुण प्रदान करता है। कप बोर्डों का आधार वजन 170-350 ग्राम प्रति वर्ग मी है।

स्वच्छता आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए, पेपर कप आमतौर पर वर्जिन (गैर-पुनर्नवीनीकरण) सामग्री से निर्मित होते हैं। इस नियम का एक अपवाद यह है कि जब पेपर कप में हीट रिटेंशन के लिए एक अतिरिक्त इंसुलेशन परत होती है, जो पेय पदार्थ के संपर्क में कभी नहीं आती है, जैसे कि एक नालीदार परत एक सिंगल-वॉल कप लपेटती है।

जलरोधक

मूल रूप से, गर्म पेय के लिए पेपर कपों को एक साथ चिपकाया जाता था और कप के तल में थोड़ी मात्रा में मिट्टी गिराकर जलरोधी बनाया जाता था, और फिर तेज़ गति से कटाई की जाती थी ताकि मिट्टी कप की दीवारों तक पहुंचे, जिससे पेपर जलरोधी बना रहे। हालांकि, इसके परिणामस्वरूप पेय में महक और कार्डबोर्ड का स्वाद आ गया।

कोल्ड ड्रिंक के लिए कप को उसी तरह से ट्रीट नहीं किया जा सकता है, जैसा कि संघनन बाहर पर बनता है, फिर बोर्ड में भिगोता है, जिससे कप अस्थिर हो जाता है। इसके उपाय के लिए, कप निर्माताओं ने कप के अंदर और बाहर दोनों को वैक्स से छिड़कने की तकनीक विकसित की। पॉलीइथिलीन (पीई) -कोटेड कप के आविष्कार के साथ मिट्टी और वैक्स-कोटेड कप गायब हो गए; यह प्रक्रिया पीई की एक बहुत पतली परत के साथ बोर्ड की सतह को कवर करती है, बोर्ड को जलरोधक और सीम को एक साथ वेल्डिंग करती है।

पेपर कप पर प्रिंट करना

मूल रूप से पेपर कपों को सिलेंडर पर लगाए गए रबर ब्लॉक का उपयोग करके मुद्रित किया गया था, जिसमें प्रत्येक रंग के लिए एक अलग सिलेंडर था। विभिन्न रंगों में पंजीकरण करना बहुत मुश्किल था, लेकिन बाद में फ्लेक्सोग्राफी प्लेटें उपलब्ध हो गईं और बढ़ते सिस्टम के उपयोग के साथ रंगों में पंजीकरण करना आसान हो गया, जिससे अधिक जटिल डिजाइनों की अनुमति मिली। प्रिंटिंग फ्लेक्सोग्राफिक लंबे समय तक चलने के लिए आदर्श बन गया है और निर्माता आमतौर पर एक लाख कप से अधिक उत्पादन करते समय इस पद्धति का उपयोग करते हैं। कॉम्प्सी जैसी मशीनों का उपयोग इसके लिए किया जाता है, जिन्हें पेपर कप निर्माताओं द्वारा आवश्यक अतिरिक्त बड़ी रीलों को लेने के लिए अनुकूलित किया गया है। स्याही प्रौद्योगिकी भी बदल गई है और जहां विलायक आधारित स्याही का उपयोग किया जा रहा था, जल आधारित स्याही का उपयोग किया जा रहा है। विलायक-आधारित स्याही के साइड इफेक्ट्स में से एक यह है कि विशेष रूप से गर्म पेय कप विलायक की गंध कर सकते हैं, जबकि पानी आधारित स्याही ने इस समस्या को समाप्त कर दिया है। मुद्रण के अन्य तरीकों का उपयोग ऑफसेट प्रिंटिंग जैसे छोटे रन के लिए किया गया है, जो कि 10,000 से 100,000 कप तक किसी भी चीज से भिन्न हो सकता है। ऑफसेट प्रिंटिंग स्याही को भी विकसित किया गया है और यद्यपि अतीत में ये विलायक आधारित थे, नवीनतम सोया आधारित स्याही ने कप महक के खतरे को कम कर दिया है। नवीनतम विकास डायरेक्ट-प्रिंटिंग है, जो आमतौर पर 1,000 कप से बहुत कम मात्रा में मुद्रण की अनुमति देता है, और इसका उपयोग पेपर कप कंपनी सहित कंपनियों द्वारा किया जाता है, जो कम समय में छोटी मात्रा की पेशकश करते हैं। रोटोग्राव का उपयोग भी किया जा सकता है, लेकिन यह बेहद महंगा है और आमतौर पर केवल आइसक्रीम कंटेनर जैसे उच्च गुणवत्ता वाले मुद्रण की आवश्यकता वाली वस्तुओं के लिए उपयोग किया जाता है।

रीसाइक्लिंग

अधिकांश पेपर कप एक ही उपयोग और फिर निपटान के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। संदूषण की चिंताओं और नियमों के कारण पेपर कप बनाने के लिए बहुत कम पुनर्नवीनीकरण पेपर का उपयोग किया जाता है।

चूंकि अधिकांश पेपर कप प्लास्टिक (पॉलीइथाइलीन) से लेपित होते हैं, इसलिए पेपर कप की खाद और रीसाइक्लिंग दोनों असामान्य हैं क्योंकि उक्त कपों की रीसाइक्लिंग प्रक्रिया में पॉलीथीन को अलग करने में कठिनाई होती है। 2016 तक, यूके में केवल दो सुविधाएं थीं जो पीई-लेपित कपों को ठीक से रीसायकल करने में सक्षम थीं; इस तरह की सुविधाओं के अभाव में, कपों को लैंडफिल में ले जाया जाता है, या, सबसे अच्छे से, उकेरा जाता है।

ब्रिटेन के एक व्यवसाय समूह जेम्स क्रॉपर ने अनुमानित 2.5 बिलियन पेपर कॉफी कप के प्रभावी रीसाइक्लिंग के लिए दुनिया की पहली सुविधा विकसित की है और हर साल ब्रिटिश व्यवसायों द्वारा उपयोग किया जाता है, और औपचारिक रूप से पेपर रिकवरी और रीसाइक्लिंग समूह (पीसीआरआरजी) में शामिल होने के लिए 14 अंतर्राष्ट्रीय कंपनियों में से एक बन गई है।

जेम्स क्रॉपर की पुनः निर्मित फाइबर सुविधा एचएम द ड्वीन द्वारा जुलाई 2013 में खोली गई थी, और कप से प्लास्टिक और पेपर दोनों को हटा दिया गया था; यह सुनिश्चित करना कि रीसाइक्लिंग प्रक्रिया से कुछ भी बर्बाद नहीं होता है। यद्यपि पेपर कप नवीकरणीय संसाधनों (वुड चिप्स वजन से 95%) से बने होते हैं, लेकिन एक लैंडफिल में पेपर के उत्पाद विघटित नहीं हो सकते हैं, या भीथेन जारी कर सकते हैं, अगर एनेरोबिक रूप से विघटित हो जाते हैं।

एक न्यूपोर्ट बीच, सीए कंपनी, स्मार्ट प्लैनेट टेक्नोलॉजीज ने पेपर कप और फोल्डिंग कार्टन पर पॉलीइथाइलीन कोटिंग को संशोधित करने के लिए एक प्रक्रिया विकसित की है, ताकि वे पुनरावर्तन के लिए डिज़ाइन बना सकें। कोस्टा मेसा में ऑरेंज कोस्ट कॉलेज, सीए ने अपने छात्रों के लिए छात्रवृत्ति को वित्तपोषित करने के लिए फाइबर को पकड़ने और बेचने के लिए इस तकनीक से बने कप का उपयोग करने के लिए एक कार्यक्रम शुरू किया है।

पेपर निर्माण में आमतौर पर अकार्बनिक रसायनों की आवश्यकता होती है और पानी के प्रवाह को बनाता है। पेपर कप पॉलीस्टायर्न फोम (जिनके केवल महत्वपूर्ण प्रवाह पेन्टेन है) से बने कप की तुलना में अधिक गैर-अक्षय संसाधनों का उपभोग कर सकते हैं।

पेपर बनाम प्लास्टिक कप की तुलना का एक जीवन चक्र इन्वेंट्री स्पष्ट विजेता के साथ दोनों के पर्यावरणीय प्रभावों को दर्शाता है।

पॉलीइथिलीन (पीई) पेपर कप पर एक पेट्रोलियम आधारित कोटिंग है जो पेपर के बायोडीग्रेडिंग की प्रक्रिया को धीमा कर सकती है।

पॉलीएलैक्टिक एसिड (पीएलए) एक बायोडीग्रेडेबल बायो-प्लास्टिक कोटिंग है जिसका उपयोग कुछ पेपर कप पर किया जाता है। पीएलए एक अक्षय संसाधन है और यह प्रमाणित खाद है, जिसका अर्थ है कि जब यह बायोडीग्रेड करता है, तो यह किसी भी विपाक्त अवशेषों को पीछे नहीं छोड़ता है। पीएलए - पंक्तिबद्ध कप इस प्रकार केवल पेपर कप होते हैं जिन्हें पूरी तरह से कंपोस्ट किया जा सकता है। सभी पेपर कपों को केवल अस्तर की परवाह किए बिना एक विशेष उपचार सुविधा में पुनर्नवीनीकरण किया जा सकता है।

पोर्टलैंड, ओरेगन सहित कई शहरों ने टेक-आउट और फास्ट फूड रेस्तरां में एक्सपीएस फोम कप पर प्रतिबंध लगा दिया है।

स्लीव (16 औंस) के साथ एक पेपर कॉफी कप का एक अध्ययन बताता है कि CO₂ उत्सर्जन स्लीव के साथ प्रति कप लगभग 0.11 किलोग्राम (0.24 पाउंड) है - जिसमें पेड़, सामग्री, उत्पादन और शिपिंग शामिल हैं।

स्लीव के साथ एक 16 औंस पेपर कॉफी कप से वास का नुकसान 0.09 वर्ग मीटर (0.93 वर्ग फीट) होने का अनुमान है। 2006 में यू.एस. द्वारा उपयोग किए गए 16 बिलियन पेपर कॉफी कप को बनाने के लिए 6.5 मिलियन से अधिक पेड़ों को काट दिया गया था, जिसमें 4 बिलियन यूएस गैलन (15,000,000 घन मी) पानी का उपयोग किया गया था और जिसके परिणामस्वरूप 253 मिलियन पाउंड (115,000,000 किग्रा) अपशिष्ट था। कुल मिलाकर, अमेरिकी दुनिया भर में सभी पेपर कप का 58% उपयोग करते हैं, जिसकी मात्रा 130 बिलियन कप है।

लिड



प्लास्टिक के लिड के साथ एक पेपर कॉफी कप और "स्प्लैश स्टिक"

पेपर कप में विभिन्न प्रकार के लिड हो सकते हैं। पेपर कप जिन्हें दही के लिए कंटेनर के रूप में उपयोग किया जाता है, उदाहरण के लिए, आम तौर पर दो प्रकार के लिड होते हैं: एक प्लास्टिक प्रेस-ऑन, रेसीलेबल, लिड जो कि बड़े "परिवार के आकार" के कंटेनरों के लिए इस्तेमाल किया जाता है, 250-1,000 मिली (8-30 यूएस एफएल ऑज़), जहां सभी दही का सेवन किसी एक समय में नहीं किया जा सकता है और इस प्रकार कंटेनर को फिर से बंद करने की क्षमता की आवश्यकता होती है और छोटे "सिंगल सर्विंग" कंटेनरों के लिए उपयोग की जाने वाली हीट-सील फ़ॉइल लिड्स, 150-200 मिली (5-7) यूएस एफएल ऑज़)।

पेपर कप में बेचे जाने वाले गर्म पेय प्लास्टिक लिड के साथ आ सकते हैं, जो पेय को गर्म रखने और फैलने से रोकने के लिए हो सकते हैं। इन लिड्स में एक छेद होता है जिसके माध्यम से पेय को बहाया जा सकता है। प्लास्टिक के लिड में कई विशेषताएं हो सकती हैं, जिसमें छिलके वाले टैब, उठाई हुई दीवारें, पेटू गर्म पेय और उभरे हुए टेक्स्ट के फोम की रक्षा करना शामिल हैं। 2008 में, स्टारबक्स ने गर्म कॉफी छीटे के बारे में ग्राहकों की शिकायतों के बाद, छेद को अवरुद्ध करने के लिए आकार के प्लास्टिक "स्प्लैश स्टिक" को अपने कुछ स्टोरो में पेश किया।

शॉट गिलास



विभिन्न प्रकार के डिजाइन के साथ शॉट गिलास। इन जैसे शॉट गिलास को अक्सर नवीनता आइटम के रूप में एकत्र किया जाता है।



अलग आकृति और आकार के तीन शॉट गिलास

एक शॉट गिलास स्पिरिट या शराब को पकड़ने या मापने के लिए डिज़ाइन किया गया एक छोटा गिलास होता है, जो या तो गिलास ("शॉट") से सीधे पीना होता है या कॉकटेल में डाला जाता है। शराब का "शॉट" "शूटर" के समान नहीं है।

विभिन्न प्रकार के विस्फोटों, विज्ञापनों और हास्य चित्रों के साथ सजाए गए शॉट गिलास लोकप्रिय स्मृति चिन्ह और संग्रहणीय हैं।

आकार

देश	छोटा	सिंगल	डबल	टिप्पणियां
ऑस्ट्रेलिया		30 मिली	60 मिली	सिंगल शॉट को कभी-कभी "निप" कहा जाता है। 30 एमएल में, 40 प्रतिशत शराब के साथ एक विशिष्ट स्पिरिट लगभग एक ऑस्ट्रेलियाई मानक पेय के बराबर होती है।
बुल्गारिया		50 मिली	100 मिली	
कनाडा	28.4 मिली (1 इम्प एफएल औंस) एक छोटा शॉट (पोनी शॉट) है	42.6 मिली (1.5 इंच एफएल औंस)	71.0 मिली (2.5 इम्प एफएल औंस)	कनाडा में, एक "शॉट" आम तौर पर शराब लाइसेंस के तहत एक "मानक पेय" की प्रांत परिभाषा को संदर्भित करता है। हालांकि आकार भिन्न हो सकते हैं, ज्यादातर प्रांत ओंटारियो के दिशा निर्देशों के समान मात्रा का हवाला देते हैं, जो कि 0.6 एफएल औंस या शुद्ध शराब के 17.0 मिली हैं। चूंकि "शॉट" आमतौर पर 40 प्रतिशत अल्कोहल के साथ स्पिरिट है, इसलिए यह शॉट 1.5 इम्प एफएल औंस या 42.6 मिली बनता है (हालांकि कई प्रतिष्ठान 1 औंस के "मानक पेय" सर्व करते हैं)। उत्तरी अमेरिका में एक डबल शॉट या तो 2.5 या 3 द्रव औंस हो सकता है। छोटे 1.0 एफएल औंस शॉट को आमतौर पर "पोनी शॉट" या "छोटे शॉट" कहा जाता है।

देश	छोटा	सिंगल	डबल	टिप्पणियां
डेनमार्क		20 मिली	40 मिली	
एस्टोनिया	20 या 30 मिली	40 मिली		
फिनलैंड	20 मिली	40 मिली		फिनलैंड में, रेस्तरां में स्ट्रॉंग अल्कोहल की मात्रा को ग्राहक को एक समय में 40 मिली से अधिक सर्व करने की अनुमति कानून द्वारा नहीं दी गयी है। कानूनी रूप से दोबारा देने की भी अनुमति नहीं दी जा सकती।
जर्मनी		20 मिली	40 मिली	जर्मनी में, शॉट गिलास (जर्मन: श्रैप्लैगिलास, पिनचेन, स्टाम्पली) छोटे हैं।
यूनान		45 मिली	90 मिली	एक शॉट आमतौर पर एक "स्कीनाकि" के रूप में जाना जाता है और यह एक शराब या कॉकटेल मिश्रण से बना हो सकता है। पनडुब्बी के लिए ग्रीक शब्द "आईपोत्रिहियो" नामक "ओफ्रिनहियो" का एक 3 ऑउंस - "बॉटम्स अप" संस्करण भी है। यह एक मानक शराब के गिलास में ब्लॉड बीयर से भरा आधा परोसा जाता है, जहां बारटेंडर वोदका या विस्की से भरा गिलास शॉट जोड़ता है।
हंगरी	20 या 30 मिली	40 या 50 मिली	80 या 100 मिली	हंगेरियन में, शॉट गिलास को फेलेसपोहर (फेलेस जिसका अर्थ है "आधा", 0.5 डीएल के लिए खड़ा है), पालिनकासपोहर (पलिका के लिए), कपिका या स्टैम्पडली कहा जाता है।
भारत	30 मिली	30 मिली	60 मिली	एक शॉट को आमतौर पर "पेग" के रूप में जाना जाता है, और इसे एक "छोटे", या "बड़े" पेग के रूप में मापा जाता है। भारत में 120 मिलीलीटर के शॉट को पटियाला शॉट कहा जाता है।
आयरलैंड		35.5 मिली	71 मिली	पारंपरिक आयरिश स्प्रिट माप के रूप में क्वार्टर-गिल (35.516 मिलीलीटर, एक पिंट के सोलहवां) के उपयोग से व्युत्पन्न।
इजराइल	30 मिली	50 या 60 मिली		इजराइल में, छोटे से शॉट के लिए सामान्य शब्द ש'טו ("चेज़र") है।
इटली	30 मिली	40 या 60 मिली		इटली में, शॉट के लिए आम शब्द लेडट्रो या, अधिक अनौपचारिक रूप से और मुख्य रूप से युवा लोगों द्वारा, शॉर्टिनो द्वारा नाइट क्लबों में उपयोग किया जाता है। उत्तरी इटली में, लेडट्रो कम से कम दो शताब्दियों से ग्राप्पा का स्वाद लेने का सबसे आम तरीका है।
जापान	30 मिली	60 मिली		जापानी में, शब्द (शोटोगुरसु) एक शॉट गिलास के लिए एकवचन शब्द है।
पोलैंड	25 मिली	50 मिली	100 मिली	पोलिश स्लैंग में शॉट्स लेने के लिए पो pięćdziesiątce है, जिसका अर्थ है 50 मिली लेना है।
रोमानिया		50 मिली	100 मिली	सिंगल शॉट पारंपरिक रूप से रोमानियाई भाषा में ऊनू माइक (ऊना माइक) के रूप में जाना जाता है जिसका अर्थ है "छोटा वाला" या सिनेज़ेका, जिसका अर्थ है "फिफ्टी", जैसा कि पचास मिलीलीटर में होता है। एक डबल शॉट को ऊनू (ऊना मेर) कहा जाता है, जिसका अर्थ है "एक (बड़ा)"।
रूस		50 मिली	100 मिली	सिंगल और डबल शॉट दोनों को आमतौर पर रूसी में стопका (stópka) कहा जाता है, हालांकि कई प्रकार के स्लैंग नाम मौजूद हैं। मीट्रिक से पहले एक शॉट को शकालिक (shkálík) कहा जाता था और इसकी मात्रा 61.5 मिली थी, जबकि एक डबल को चार्का (chárka) कहा जाता था और 123 मिली के बराबर था - दोनों नाम अभी भी कभी-कभी उपयोग किए जाते हैं।

देश	छोटा	सिंगल	डबल	टिप्पणियां
सर्विया	20 मिली	30-50 मिली	50-70 मिली	सिंगल शॉट को परंपरागत रूप से सर्वियाई भाषा में чашица за राकिју और राкиасका чашица के रूप में जाना जाता है, जिसका अर्थ है "रकीजा के लिए छोटा गिलास" और "राकिजा गिलास", या बस мера - мерица, जिसका अर्थ है "माप"। एक डबल शॉट को केवल Дупли कहा जाता है, जिसका अर्थ है "डबल", जबकि सबसे छोटा, 20 मिली गिलास, जिसे dvojka जिसका अर्थ "दो" के रूप में जाना जाता है।
स्वीडन	20 मिली	40 मिली	60 मिली	सिंगल शॉट को फायरा के रूप में संदर्भित किया जाता है, जिसका अर्थ है "चार" और डबल को एक सेक्सा के रूप में संदर्भित किया जाता है, जिसका अर्थ है "छह", जैसा कि स्वीडिस आमतौर पर मिलीलीटर के
स्लोवाकिया	20 या 25 मिली	40 या 50 मिली	80 या 100 मिली	सबसे आम सिंगल-शॉट आकार पोल डेसी है (शाब्दिक रूप से, "आधा डेसीलीटर", 50 मिली)।
दक्षिण अफ्रीका		25 मिली		दक्षिण अफ्रीकी सरकार की सिंगल-शॉट आकार की आधिकारिक परिभाषा है।
यूनाइटेड किंगडम		25 या 35 मिली	50 या 70 मिली	परिसर में बेचे गए शॉट्स में व्हिस्की, जिन, रम, या वोदका के 25 मिलीलीटर या 35 मिलीलीटर होने चाहिए, जैसा कि 1985 के वजन और माप अधिनियम में परिभाषित किया गया है। यह आवश्यकता अन्य स्पिरिट तक नहीं फैली है। 2001 के एक संशोधन ने 70 मिली के डबल शॉट की अनुमति दी। आमतौर पर, सिंगल माप उत्तरी आयरलैंड और स्कॉटलैंड में 35
संयुक्त राज्य	30 मिली (1 यू.एस. इतना औंस द्रव)	44 मिली (1.5 यू.एस. एफएल औंस)	89 मिली (3 यू.एस. एफएल औंस)	यूटा को छोड़कर, सिंगल शॉट के लिए कोई मानक आकार नहीं है, जहां एक शॉट को 1.5 यूएस एफएल औंस (44 मिलीलीटर) के रूप में परिभाषित किया गया है। अमेरिका में कहीं और, मानक आकार को आमतौर पर 1.25-1.5 यूएस एफएल औंस (37-44 मिली) माना जाता है।

शॉट-मापने के उपकरण

जिगर



जिगरों की विविधता

शराब को मापने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला एक जिगर या माप एक बार्टिंग टूल है, जिसे आमतौर पर कॉकटेल शेकर में डाला जाता है। जिगर की एक पारंपरिक शैली छद्म के अंत में ऑवरग्लास के आकार में दो असमान आकार के शंकु के साथ स्टेनलेस स्टील से बनी होती है। आमतौर पर, पहला शंकु एक विनियमन एकल शॉट को मापता है, और दूसरा कुछ अंश या एकाधिक - स्थानीय कानूनों और रीति-रिवाजों पर निर्भर करते हैं।

जिगर को तरल की इकाई के लिए नामित किया जाता है, यह आम तौर पर मापता है, एक जिगर या शॉट, जिसे ऐतिहासिक रूप से पारंपरिक बाइनरी सबमल्टीपल (उर्फ अंग्रेजी दोहरीकरण) प्रणाली में 2 हैंडफुल (2 द्रव औंस) या 1/2 जैक के रूप में परिभाषित किया गया है। इसका मतलब यह है कि इसकी वास्तविक मात्रा यू.के. और यू.एस. के बीच भिन्न होती है, और समय के साथ, निर्माता और भौगोलिक रूप से भी बदलती है, क्योंकि यह संबंध भूल गया है। निषेध तक अमेरिका में, यह व्यापक रूप से 2.0 अमेरिकी द्रव औंस (2.1 प्रति एफएल औंस; 59 मिलीलीटर) के रूप में जाना जाता था, इसे सबसे अधिक 1.5 अमेरिकी द्रव औंस (1.6 प्रति एफएल औंस; 44 मिलीलीटर) माना जाता है।

हालांकि, बार जिगर्स अन्य आकार और अनुपात में आते हैं, और वास्तव में एक तरल जिगर को माप नहीं सकते हैं।

किचन शॉट

रसोई के उपयोग के लिए विशेष रूप से विपणन किए गए एक छोटे से शॉट गिलास को औंस और आधा औंस, चम्मच, बड़े चम्मच या संभवतः मिलीलीटर जैसी इकाइयों में स्नातक किया जाता है। वे रेसिपी के लिए उपयोगी होते हैं जो एक छोटी इकाई के गुणकों (जैसे कई चम्मच) के लिए देते हैं, जिससे एक ही माप में मात्रा के वितरण की अनुमति मिलती है

लीड ग्लास

लेड गिलास, जिसे आमतौर पर "क्रिस्टल" कहा जाता है, कांच की एक किस्म है जिसमें लेड एक विशिष्ट पोटैश ग्लास की कैल्शियम सामग्री को प्रतिस्थापित करता है। लेड ग्लास में आम तौर पर 18-40 वेट% लेड (II) ऑक्साइड (पीबीओ) होता है, जबकि आधुनिक लेड क्रिस्टल, जिसे ऐतिहासिक रूप से मूल सिलिका स्रोत के कारण फ्लिंट ग्लास के रूप में भी जाना जाता है, में न्यूनतम 24% पीबीओ होता है। लेड ग्लास अपने सजावटी गुणों के कारण वांछनीय है।



स्वारोवस्की फ्लैकन

मूल रूप से 1674 में अंग्रेज जॉर्ज रेवन्सक्रॉफ्ट द्वारा खोजे गए, लेड ऑक्साइड को जोड़ने की तकनीक (10 और 30% के बीच की मात्रा में) ने ग्लास की उपस्थिति में सुधार किया और भट्टी के ईंधन के रूप में समुद्री कोयले का उपयोग करके पिघलाना आसान बना दिया। इस तकनीक ने "कार्य अवधि" को भी बढ़ा दिया, जिससे ग्लास में हेरफेर करना आसान हो गया।

लेड क्रिस्टल शब्द तकनीकीता से है, लेड ग्लास का वर्णन करने के लिए सटीक शब्द नहीं है, क्योंकि ग्लास, एक अनाकार ठोस, में क्रिस्टलीय संरचना का अभाव है। शब्द लेड क्रिस्टल का उपयोग ऐतिहासिक और व्यावसायिक कारणों से लोकप्रिय है। इसे मुरानो ग्लासमेकर्स द्वारा नकल किए गए रॉक क्रिस्टल का वर्णन करने के लिए वेनिस शब्द क्राइस्टालो से रखा गया है। सजावटी होलो-वेयर का वर्णन करने के लिए इस नामकरण सम्मेलन को वर्तमान दिन तक बनाए रखा गया है।

लेड क्रिस्टल ग्लासवेयर के बने पदार्थ को पहले पेय को स्टोर करने और परोसने के लिए उपयोग किया जाता था, लेकिन लेड के संभावित स्वास्थ्य जोखिमों के कारण यह दुर्लभ हो गया है। एक वैकल्पिक सामग्री क्रिस्टल ग्लास है, जिसमें बेरियम ऑक्साइड, जिंक ऑक्साइड या पोटेशियम ऑक्साइड लेड ऑक्साइड के बजाय नियोजित होते हैं। लेड-मुक्त क्रिस्टल में लेड क्रिस्टल के लिए एक समान अपवर्तक सूचकांक होता है, लेकिन यह हल्का होता है और इसमें कम फैलने वाली शक्ति होती है।

यूरोपीय संघ में, "क्रिस्टल" उत्पादों की लेबलिंग को काउंसिल डायरेक्टिव 69/493 / ईईसी द्वारा नियंत्रित किया जाता है, जो रासायनिक संरचना और सामग्री के गुणों के आधार पर चार श्रेणियों को परिभाषित करता है। केवल ग्लास उत्पादों में कम से कम 24% लेड ऑक्साइड होता है जिसे "लेड क्रिस्टल" कहा जा सकता है। लेड ऑक्साइड वाले ग्लास उत्पाद, या लेड ऑक्साइड के स्थान पर उपयोग किए जाने वाले अन्य मेटल आक्साइड वाले ग्लास उत्पादों को "क्रिस्टलीन" या "क्रिस्टल ग्लास" लेबल किया जाना चाहिए।

गुण

लेड ऑक्साइड से लेकर ग्लास तक का अपवर्तक सूचकांक ऊपर उठता है और इसके काम करने के तापमान और श्यानता को कम करता है। लेड ग्लास के आकर्षक ऑप्टिकल गुणों का परिणाम भारी धातु लेड की उच्च सामग्री से होता है। लेड की उच्च परमाणु संख्या भी सामग्री के घनत्व को बढ़ाती है, क्योंकि लेड में कैल्शियम के लिए 207.2, बनाम 40.08 का बहुत अधिक परमाणु भार होता है। सोडा ग्लास का घनत्व 2.4 ग्राम / घन सेमी (0.087 एलबी / सीयू) या नीचे है, जबकि विशिष्ट लेड के क्रिस्टल का घनत्व लगभग 3.1 ग्राम / घन सेमी है और हाई-लेड ग्लास 4.0 ग्राम / घन सेमी या 5.9 ग्राम / घन सेमी तक भी हो सकता है।

लेड क्रिस्टल की चमक लेड सामग्री के कारण उच्च अपवर्तक सूचकांक पर निर्भर करती है। साधारण ग्लास में $n = 1.5$ का अपवर्तनांक होता है, जबकि लेड का जोड़ 1.7 या 1.8 तक होता है। यह बढ़ा हुआ अपवर्तक सूचकांक भी बड़े हुए फैलाव के साथ सहसंबंधित होता है, जो उस डिग्री को मापता है, जिसमें एक माध्यम अपने घटक स्पेक्ट्रा में प्रकाश को अलग करता है, जैसे कि प्रिज्म में। क्रिस्टल कटिंग तकनीक एक शानदार, स्पार्कलिंग प्रभाव बनाने के लिए इन गुणों का फायदा उठाती है क्योंकि प्रत्येक कट फेस को प्रतिबिंबित करता है और ऑब्जेक्ट के माध्यम से प्रकाश पहुंचाता है। उच्च अपवर्तक सूचकांक लेंस बनाने के लिए उपयोगी है, चूंकि किसी दिए गए फोकल लंबाई को एक पतले लेंस के साथ प्राप्त किया जा सकता है। हालांकि, लेंस सिस्टम के अन्य घटकों द्वारा फैलाव को सही किया जाना चाहिए, यदि यह अवर्णी होने के लिए है।

पोटाश ग्लास में लेड ऑक्साइड को शामिल करने से इसकी श्यानता भी कम हो जाती है, जिससे यह 800 ° C (1,470 ° F) के कार्य बिंदु के साथ नरम सोडा के तापमान (लगभग 600 ° C या 1,112 ° F) से ऊपर के सामान्य सोडा ग्लास की तुलना में अधिक द्रव प्रदान करता है। कांच की श्यानता तापमान के साथ मौलिक रूप से भिन्न होती है, लेकिन लेड ग्लास मोटे तौर पर काम कर रहे तापमान रेंज (1,100 ° C या 2,010 ° F तक) में साधारण सोडा ग्लास की तुलना में 100 गुना कम है। ग्लासमेकर के दृष्टिकोण से, इसके परिणामस्वरूप दो व्यावहारिक विकास होते हैं। पहला, लेड ग्लास को कम तापमान पर काम किया जा सकता है, जिससे एनामेलिंग में इसका उपयोग होता है, और दूसरा, स्पष्ट जहाजों को सामान्य ग्लास की तुलना में काफी कम कठिनाई के साथ फंसे हुए हवाई बुलबुले से मुक्त किया जा सकता है, जिससे पूरी तरह से स्पष्ट, त्रुटिरहित वस्तुओं का निर्माण हो सकता है। जब टैप किया जाता है, तो लेड क्रिस्टल साधारण ग्लास के विपरीत, एक बजने वाली ध्वनि बनाता है। उपभोक्ता अभी भी इस गुण पर निर्भर करते हैं ताकि इसे सस्ते ग्लास से अलग किया जा सके। चूंकि पोटेशियम आयन सोडा-लाइम ग्लास की तुलना में लेड-सिलिका मैट्रिक्स में अधिक कसकर बंधे होते हैं, इसलिए जब मारा जाता है तो अधिक ऊर्जा अवशोषित होती है। यह लेड क्रिस्टल को दोलन करने का कारण बनता है, जिससे इसकी विशिष्ट ध्वनि उत्पन्न होती है। लेड भी टिन, तांबा और एंटीमनी की घुलनशीलता को बढ़ाता है, जिससे रंगीन एनामेल्स और ग्लेज़ का उपयोग होता है। लेड ग्लास पिघल की कम श्यानता ग्लास सेलर्स में आम तौर पर उच्च लेड ऑक्साइड सामग्री का कारण है।

लेड की उपस्थिति का उपयोग गामा विकिरण और एक्स-रे को अवशोषित करने वाले ग्लास में किया जाता है, जिसका उपयोग विकिरण परिरक्षण में किया जाता है (उदाहरण के लिए कैथोड रे ट्यूब में, जहां नरम एक्स-रे के लिए दर्शक के संपर्क को कम करना चिंता का विषय है)।

Pb²⁺ आयन की उच्च आयनिक त्रिज्या मैट्रिक्स में इसे अत्यधिक स्थिर बनाती है और अन्य आयनों की गति में बाधा डालती है; लेड ग्लास में इसलिए उच्च विद्युत प्रतिरोध होता है, सोडा-लाइम ग्लास (10^{8.5} बनाम 10^{6.5} ओएचएम-सेमी, डीसी पर 250°C or 482°F) से अधिक के परिमाण के दो ऑर्डर। लेड युक्त ग्लास इसलिए अक्सर प्रकाश जुड़नार में उपयोग किया जाता है।

उपयोग	PBO (भारा%)
घरेलू "क्रिस्टल" लेड ग्लास	18-38
सिरेमिक ग्लेज़ और विटेरियस एनामेल्स	16-35
उच्च अपवर्तक सूचकांक ऑप्टिकल चश्माग्लास	4-65
विकिरण परिरक्षण	2-28
उच्च विद्युत प्रतिरोध	20-22
ग्लास विक्रेता और सीलेंट	56-77

लेड ग्लेज़

लेड ग्लास के लिए मूल्यवान फ्लक्सिंग और अपवर्तक गुण भी इसे मिट्टी के बर्तनों या सिरेमिक ग्लेज़ के रूप में आकर्षक बनाते हैं। लेड ग्लेज़ पहले रोमन वेयर में दिखाई दिए थे, और चीन में भी उसी समय दिखे थे। वे लेड में बहुत अधिक थे, 45-60% PbO, बहुत कम क्षार सामग्री के साथ, 2% से कम। रोमन काल से, वे निकट पूर्व में बीजान्टिन और इस्लामी काल के माध्यम से, मध्ययुगीन यूरोप भर में मिट्टी के बर्तनों और टाइलों पर और आज तक लोकप्रिय बने रहे। चीन में, इसी तरह के ग्लेज़ का उपयोग पत्थर के पात्र पर रंगीन एनामेल के लिए किया जाता था, और पोर्सिलेन पर इन तीन अलग-अलग तरीकों से लागू किया जा सकता था। लेड को सिरेमिक बाँडी में सीधे लेड कंपाउंड के रूप में जोड़ा जा सकता है, या तो गैलेना (PbS), रेड लेड (Pb₃O₄), व्हाइट लेड (2PbCO₃ · Pb(OH)₂), या लेड ऑक्साइड (PbO) से लिया जा सकता है। दूसरी विधि में लेड यौगिक को सिलिका के साथ मिश्रित करना शामिल है, जिसे बाद में निलंबन में रखा जाता है और सीधे लागू किया जाता है। तीसरी विधि में सिलिका के साथ मुख्य यौगिक को मिलाना, मिश्रण को पाउडर करना और निलंबित करना और इसे लागू करना शामिल है। किसी विशेष पोत पर उपयोग की जाने वाली विधि को ग्लेज़ और सिरेमिक बाँडी के बीच अंतःक्रियात्मक परत का सूक्ष्म रूप से विश्लेषण करके कटौती की जा सकती है।

इराक में टिन-ओपसिफ़ाइड ग्लेज़ दिखाई देते हैं। मूल रूप से 1-2% PbO युक्त; हार्ड-लेड ग्लेज़ विकसित हुए थे, जिनमें आमतौर पर 20-40% PbO और 5-12% क्षार होते थे। ये पूरे यूरोप और नियर ईस्ट में इस्तेमाल किए गए, खासकर इज़निक वेयर में और आज भी इस्तेमाल किए जाते हैं। 55% PbO के साथ और 3% क्षार के साथ स्पेनिश और इटैलियन मेजोलिका में भी उच्चतर लेड सामग्री के साथ ग्लेज़ होते हैं। मेल्ट में लेड जोड़ने से क्षार ग्लेज़ की तुलना में टिन ऑक्साइड के अधिक आसानी से बनने की अनुमति मिलती है: टिन ऑक्साइड ग्लेज़ में क्रिस्टल में ठंडा होने के साथ ही इसकी अपारदर्शिता पैदा करता है।

लेड ग्लेज़ के उपयोग से उनके अधिक ऑप्टिकल अपवर्तकता के अलावा क्षार ग्लेज़ के कई फायदे हैं। निलंबन में लेड यौगिकों को सीधे सिरेमिक बाँडी में जोड़ा जा सकता है। क्षार ग्लेज़ को पहले सिलिका के साथ मिश्रित किया जाना चाहिए और उपयोग करने से पहले मिलाना चाहिए, क्योंकि वे पानी में घुलनशील होते हैं, अतिरिक्त श्रम की आवश्यकता होती है।

एक सफल ग्लेज़ को ठंडा होने पर मिट्टी के बर्तनों की सतह से क्रॉल या छीलना नहीं चाहिए, जिससे अनग्लेज़ सिरेमिक के क्षेत्र निकल जाते हैं। लेड ग्लेज़ की सतह के तनाव को कम करके इस जोखिम को कम करता है। यह क्रेज़ नहीं होना चाहिए, जिससे दरारें का एक नेटवर्क बन जाता है, इसका कारण यह है कि जब लेड का आवरण और सिरेमिक बॉडी का थर्मल संकुचन ठीक से मेल नहीं खाता है। आदर्श रूप में, शरीर के संकुचन की तुलना में ग्लेज़ संकुचन 5-15% कम होना चाहिए, क्योंकि तनाव से कम संपीडन के तहत ग्लेज़ मजबूत होते हैं। एक उच्च-लेड ग्लेज़ में अल्कली ग्लेज़ के लिए 9 से $10 \times 10^{-6}/^{\circ}\text{C}$ की तुलना में 5 और $7 \times 10^{-6}/^{\circ}\text{C}$ के बीच एक रैखिक विस्तार गुणांक है। मिट्टी के बर्तन मिट्टी के पात्र 3 और $5 \times 10^{-6}/^{\circ}\text{C}$ के बीच गैर-कैल्केरियस बॉडीज के लिए और 5 से $7 \times 10^{-6}/^{\circ}\text{C}$ के बीच कैल्केरिया ग्लेज़ या 15-25% CaO वाले के बीच भिन्न होते हैं। इसलिए, लेड ग्लेज़ के थर्मल संकुचन क्षार लेड की तुलना में सिरेमिक के अधिक निकटता से मेल खाते हैं, जिससे इसे कम क्रेज़िंग का खतरा होता है। एक ग्लेज़ में पिनहोल के गठन को रोकने के लिए कम श्यानता भी होना चाहिए क्योंकि फायरिंग के दौरान फंसे हुए गैस निकल जाते हैं, आमतौर पर 900-1100 डिग्री सेल्सियस के बीच, लेकिन इतना कम नहीं कि निकाल जाए। लेड ग्लेज़ की अपेक्षाकृत कम श्यानता इस समस्या को कम करती है। यह क्षार ग्लेज़ की तुलना में सस्ता भी हो सकता है।

लेड क्रिस्टल

पिघले हुए ग्लास में मिलाया जाने वाला लेड ऑक्साइड, क्रिस्टल को सामान्य ग्लास की तुलना में अपवर्तन का एक उच्चतर सूचकांक देता है, और इसके परिणामस्वरूप स्पेक्युलर प्रतिबिंब और कुल आंतरिक प्रतिबिंब के कोणों की सीमा को बढ़ाकर "स्पार्कल" बहुत अधिक होता है। साधारण ग्लास में $n = 1.5$ का अपवर्तक सूचकांक होता है; लेड का जोड़ 1.7 तक अपवर्तन का सूचकांक बनाता है। यह बड़ा हुआ अपवर्तक सूचकांक भी फैलाव के सहसंबंधी सूचकांक को बढ़ाता है, जो उस डिग्री को मापता है जिससे माध्यम घटक स्पेक्ट्रा में प्रकाश को अलग कर देता है, जैसे कि प्रिज्म में। 1.5 से 1.7 तक अपवर्तक सूचकांक में यह वृद्धि प्रकाश की मात्रा को बढ़ाती है (सामान्य दिशा में प्रकाश को प्रतिबिंबित करने के लिए 1.68 के एक कारक द्वारा; फ्रेसेल समीकरण देखें)।



लेड क्रिस्टल मोती

कट ग्लास में, जिसे हाथ से या मशीन-कट से फ़ैसेट के साथ लगाया गया है, लेड की उपस्थिति भी ग्लास को नरम और काटने में आसान बनाती है। क्रिस्टल में 35% तक लेड हो सकता है, जिस बिंदु पर यह सबसे अधिक चमकता है।

लेड क्रिस्टल वस्तुओं के मेकर्स को शामिल करें

नाम	राज्य	उत्पादन शुरूआत	वर्तमान स्थिति
गस क्रिस्टल	रूस	1756	उत्पादन जारी
बैकारेट	फ्रांस	1764	2005 से स्टारवुड कैपिटल ग्रुप का हिस्सा
सेंट लुइस	फ्रांस	1781	1989 से हेर्मेस का हिस्सा
लालीक	फ्रांस	1920	2011 के बाद से आर्ट एंड फ्रेग्नेन्स का हिस्सा
डॉम	फ्रांस	1878	2003 में दिवालियापन के बाद 2009 से फाइनेंसियर सेंट-जर्मेन का हिस्सा
आर्क इंटरनेशनल	फ्रांस	1968	क्रिश्चल डी'आर्क का उत्पादन जारी
डार्टिंगटन क्रिस्टल	इंग्लैंड	1967	प्रबंधन 2006 में खरीदता है। ब्रिटेन में केवल क्रिस्टल निर्माता
रॉयल बैरियर	इंग्लैंड	1776	2006 के बाद से डार्टिंगटन क्रिस्टल का ट्रेडमार्क
वाटरफोर्ड क्रिस्टल	आयरलैंड	1783	2009 में दिवालियापन के बाद केपीएस कैपिटल पार्टनर्स की डब्ल्यूडब्ल्यूआरडी होल्डिंग्स। केवल आयरलैंड में क्रिस्टल निर्माता
एडिनबर्ग क्रिस्टल	स्कॉटलैंड	1867	2006 में दिवालियापन के बाद डब्ल्यूडब्ल्यूआरडी होल्डिंग्स का ट्रेडमार्क
हैडलैंड गिलासवर्क	नॉर्वे	1765	उत्पादन जारी
मैग्रोर गिलासक	नॉर्वे	1830	उत्पादन जारी
ऑफ़र गिलास	स्वीडन	1913	2005 से स्वीडिश गिलासवर्क समूह ऑफ़ोर्स कोस्टा बोडा एबी का हिस्सा
कोस्टा बोडा	स्वीडन	1742	2005 से स्वीडिश गिलासवर्क समूह ऑफ़ोर्स कोस्टा बोडा एबी का हिस्सा
होल्मेगार्ड गिलास फैक्ट्री	डेनमार्क	1825	2009 में उत्पादन बंद हो गया
वैल सेंट लैबर्ट	बेल्जियम	1826	2008 में \$5M में ओनक्लिन वाइनमेकर परिवार को बेच दिया गया
रॉयल लेरडम क्रिस्टल	नीदरलैंड	1765	2008 में पोर्सिलेन कारखाने डी कोनिक्लिजेके पोर्सिलेने पेब्ल के साथ बिलग
ज्वीसेल क्रिस्टलग्लास	जर्मनी	1872	प्रबंधन 2001 में स्कॉट एजी पर खरीदता है। जर्मनी में केवल क्रिस्टल निर्माता
नेकटमैन	जर्मनी	1834	रिएडेल वाइन ग्लास कंपनी का ट्रेडमार्क 2004 से
रिएडेल वाइन गिलास कंपनी	ऑस्ट्रिया	1756	दुनिया की अग्रणी वाइन ग्लास निर्माता
स्वारोवस्की	ऑस्ट्रिया	1895	उत्पादन जारी
अजका क्रिस्टल	हंगरी	1878	1991 में पोर्सिलेन स्टूडियो खोला
मोजर	चेक गणतंत्र	1857	उत्पादन जारी
प्रीसिओसा	चेक गणतंत्र	1948	उत्पादन जारी
स्लोवग्लास पोलटर	स्लोवाकिया	1836	2012 में खत्म

नाम	राज्य	उत्पादन शुरूआत	वर्तमान स्थिति
स्टुबेन ग्लास	संयुक्त राज्य	1903	शोटेंस्टीन स्टोर्स कोर्प को कॉर्निंग इनकॉर्पोरेट द्वारा बेचा गया 2008 में। 2008 में शोटेंस्टीन ने कारखाना बंद कर दिया
नोवास्कॉटियन क्रिस्टल	कनाडा	1996	2013 में \$2M में बेचा गया
होया	जापान	1945	2009 में बंद हुआ
मिकासा	जापान	1970	2008 में आर्क इंटरनेशनल द्वारा लाइफटाइम ब्रांड्स को बेच दिया गया
लियुलीगोंगफंग	ताइवान	1987	उत्पादन जारी
अस्फौर क्रिस्टल	मिस्र	1961	उत्पादन जारी
आरसीआर क्रिस्टलेरिया इटालियाना (पूर्व में सीएएलपी)	इटली	1967	उत्पादन जारी

सुरक्षा

सार्वजनिक स्वास्थ्य नेतृत्व के सलाहकार के कैलिफोर्निया विभाग ने कहा, "बच्चों को कभी भी क्रिस्टलयुक्त क्रिस्टलेवेयर में नहीं खाना या पीना चाहिए"। लेड किए गए क्रिस्टल वाइन ग्लास और डिंकेंटर को आमतौर पर एक महत्वपूर्ण स्वास्थ्य जोखिम नहीं माना जाता है, बशर्ते कि उपयोग से पहले इन वस्तुओं को अच्छी तरह से धोया जाए, इन पेय पदार्थों को इन कंटेनरों में कुछ घंटों से अधिक नहीं रखा जाता है, और बशर्ते कि वे बच्चों द्वारा उपयोग नहीं किए जाते हैं।

यह प्रस्तावित किया गया है कि यूरोप और अमेरिका में उच्च वर्गों के साथ गाउट का ऐतिहासिक जुड़ाव फोर्टिफाइड वाइन और व्हिस्की को स्टोर करने के लिए लेड क्रिस्टल डेसेंटेर्स के उनके व्यापक उपयोग के कारण हुआ। लिन एट अल के पास विषाक्तता का नेतृत्व करने के लिए गाउट को जोड़ने वाले सांख्यिकीय साक्ष्य हैं।

लेड ग्लास से बनी वस्तुएं भोजन और पेय पदार्थों में लेड को लीच कर सकती हैं। उत्तरी कैरोलिना स्टेट यूनिवर्सिटी में किए गए एक अध्ययन में, लेड क्रिस्टल की मात्रा को पोर्ट क्रिस्टल के लिए मापा जाता था, जो कि लेड क्रिस्टल डेसेंटेर्स में संग्रहीत था। दो दिनों के बाद, लेड का स्तर 89 माइक्रोग्राम प्रति लीटर था। चार महीनों के बाद, लेड का स्तर 2,000 और 5,000 µg/L के बीच था। व्हाइट वाइन ने भंडारण के एक घंटे के भीतर इसकी मुख्य सामग्री को दोगुना कर दिया और इसे चार घंटे के भीतर तीन गुना कर दिया। कुछ ब्रांडी को पांच वर्षों तक लेड क्रिस्टल में संग्रहित करने से लेड का स्तर लगभग 20,000 µg/L था। इसे परिप्रेक्ष्य में रखने के लिए, पीने के पानी के लिए अमेरिकी पर्यावरण संरक्षण एजेंसी का लेड मानक 15 µg/L = 0.015 भाग प्रति मिलियन है। खट्टे रस और अन्य अम्लीय पेय क्रिस्टल से लीड को प्रभावी रूप से मादक पेय से लीच करेंगे। डिंकेंटर के बार-बार उपयोग की शर्तों के तहत, बढ़ते उपयोग के साथ लेड की लीचिंग कम हो जाती है। यह खोज "सिरेमिक रसायन विज्ञान सिद्धांत के अनुरूप है, जो भविष्यवाणी करता है कि क्रिस्टल से पीवी की लीचिंग क्रिस्टल-लिक्विड इंटरफेस से बढ़ती दूरी के एक फंक्शन के रूप में तेजी से आत्म-सीमित है।" लेड लीचिंग अभी भी होती है, लेकिन वाइन का गिलास या अन्य पेय में लीच करने वाली मात्रा कुछ घंटों के लिए रहती है, जो साधारण आहार में रोजाना ली जाने वाली लेड की मात्रा से बहुत कम होती है। एक साधारण आहार में प्रति दिन लगभग 70 µg लेड होता है।

चाकू

चाकू एक उपकरण है कटिंग एज या ब्लेड के साथ, हाथ से पकड़े जाने या अन्यथा, एक हैंडल के साथ होता है। कुछ प्रकार के चाकू का उपयोग बर्तन के रूप में किया जाता है, जिसमें डाइनिंग टेबल पर उपयोग किए जाने वाले चाकू (जैसे, बटर चाकू और स्टेक चाकू) और रसोई में उपयोग किए जाने वाले चाकू (जैसे, पारिंग चाकू, ब्रेड चाकू, क्लीवर) का उपयोग किया जाता है।

कई प्रकार के चाकू का उपयोग उपकरण के रूप में किया जाता है, जैसे सैनिकों द्वारा उपयोग किए जाने वाले उपयोगिता चाकू, हाइकर द्वारा किए गए पॉकेट चाकू और शिकारियों द्वारा उपयोग किए जाने वाले शिकार चाकू। चाकू का उपयोग पारंपरिक या धार्मिक कार्यान्वयन के रूप में भी किया जाता है, जैसे कि किरपान। कुछ प्रकार के चाकू का उपयोग हथियार के रूप में किया जाता है, जैसे खंजर या स्विचब्लैड। कुछ प्रकार के चाकू का उपयोग खेल उपकरण (जैसे, चाकू फेंकने) के रूप में किया जाता है। चाकू का उपयोग कृषि, खाद्य कटाई आदि में भी किया जाता है; दरांती, बिच्छू और यहां तक कि कंबाइन हारवेस्टर चाकू हैं।



पैटर्न-वेल्डेड स्टील का एक बोवी चाकू

ओल्डोवन टूल्स के साक्ष्य अनुसार कम से कम दो-ढाई लाख साल पहले चाकू का इस्तेमाल किया गया था। मूल रूप से चट्टान, हड्डी, चकमक पत्थर और ओब्सिडियन से बने, चाकू निर्माण में विकसित हुए हैं जैसे कि प्रौद्योगिकी ने कांस्य, तांबा, लोहा, स्टील, सिरमिक की चीज़ें और टाइटेनियम से बने ब्लेड के साथ किया है। कई संस्कृतियों में चाकू का अपना अनूठा संस्करण है। मानव जाति के पहले उपकरण के रूप में इसकी भूमिका के कारण, कुछ संस्कृतियों ने चाकू से आध्यात्मिक और धार्मिक महत्व जोड़ा है।

अधिकांश आधुनिक समय के चाकू या तो एक निश्चित-ब्लेड या एक फोल्डिंग निर्माण शैली का पालन करते हैं, ब्लेड पैटर्न और शैलियों के साथ उनके निर्माताओं और उत्पत्ति के देशों के रूप में विविध होते हैं। शब्द चाकू संभवतः ब्लेड के लिए एक पुराने नॉर्स शब्द नाइफ़र से उतरता है।

पाटर्स



चाकू के विशेष भाग

एक आधुनिक चाकू में निम्न शामिल हैं:

1. ब्लेड
2. हैंडल
3. नोक - चाकू का अंत छेदने के लिए उपयोग किया जाता है
4. धार - चाकू की काटने की सतह नोक से हील तक फैली हुई है
5. ग्राइंड - ब्लेड का क्रॉस सेक्शन आकार
6. स्पाइन - ब्लेड का सबसे मोटा अनुभाग ; सिंगल-धार वाले चाकू पर, धार के विपरीत तरफ; एक दोधारी चाकू पर, मध्य की ओर अधिक
7. फुलर - ब्लेड को हल्का बनाने के लिए एक खांचा जोड़ा गया
8. रिकासो - ब्लेड का सपाट खंड ब्लेड के जंक्शन और चाकू के बोल्ट या गार्ड पर स्थित होता है
9. गार्ड - ब्लेड और हैंडल के बीच का अवरोध जो हाथ को ब्लेड पर आगे खिसकने से रोकता है और हाथ को बाहरी बलों से बचाता है जो आमतौर पर उपयोग के दौरान ब्लेड पर लगाए जाते हैं
10. मूठ या बट - कुंद बल के लिए उपयोग किए गए हैंडल का छोर
11. डोरी - चाकू को कलाई पर सुरक्षित करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला एक पट्टा

ब्लेड का किनारा सादे या दांतेदार, या दोनों का संयोजन हो सकता है। सिंगल-धार वाले चाकू में स्पाइन के एक हिस्से पर कब्जा करने वाला रिवर्स एज या गलत किनारे हो सकते हैं। इन किनारों को आमतौर पर दांतेदार किया जाता है और फ्रंक्शन को आगे बढ़ाने के लिए उपयोग किया जाता है।

हैंडल, ब्लेड को सुरक्षित रूप से पकड़ने और हेरफेर करने के लिए इस्तेमाल किया जाता है, इसमें एक टैंग, ब्लेड का एक हिस्सा शामिल हो सकता है जो हैंडल में विस्तारित होता है। चाकू आंशिक टैंग ("स्टिक टैंग" के रूप में जाना जाता है), या पूर्ण टैंग (हैंडल की पूरी लंबाई का विस्तार, अक्सर ऊपर और नीचे दिखाई देता है) की पूरी लंबाई को बढ़ाने (जिस हिस्से को हैंडल में रखा जाता है) के साथ बनाए जाते हैं। हैंडल में एक बोल्ट, भारी सामग्री का एक टुकड़ा (आमतौर पर धातु) शामिल हो सकता है जो हैंडल के सामने या पीछे स्थित है। बोल्ट, जैसा कि इसके नाम से पता चलता है, का उपयोग यंत्रवत् रूप से चाकू को मजबूत करने के लिए किया जाता है।



एक गेरबर-निर्मित फुल-टैंग सर्वाइवल चाकू। ब्लेड से धातु हैंडल से परे फैली हुई है।

ब्लेड



चाकू ब्लेड बड़े पैमाने पर उत्पादन

चाकू ब्लेड विभिन्न सामग्रियों से निर्मित किए जा सकते हैं, जिनमें से प्रत्येक के फायदे और नुकसान हैं। लोहे और कार्बन के मिश्र धातु कार्बन स्टील बहुत तेज हो सकता है। यह अपने किनारे को अच्छी तरह से पकड़ लेता है, और तेज करने के लिए आसान रहता है, लेकिन जंग और दाग के लिए कमजोर है। स्टेनलेस स्टील लोहे की एक मिश्र धातु है, क्रोमियम, संभवतः निकल, और मोलिब्डेनम, केवल थोड़ी मात्रा में कार्बन के साथ। यह कार्बन स्टील के रूप में काफी तेज धार लेने में सक्षम नहीं है, लेकिन जंग के लिए अत्यधिक प्रतिरोधी है। उच्च कार्बन स्टेनलेस स्टील कार्बन की उच्च मात्रा के साथ स्टेनलेस स्टील है, जिसका उद्देश्य कार्बन स्टील और स्टेनलेस स्टील की बेहतर विशेषताओं को शामिल करना है। उच्च कार्बन स्टेनलेस स्टील के ब्लेड डिस्कनेक्ट या दाग नहीं करते हैं, और एक तेज बढत बनाए रखते हैं। लैमिनेट ब्लेड दोनों की विशेषताओं को मिलाकर एक स्तरित सैंडविच बनाने के लिए कई धातुओं का उपयोग करते हैं। उदाहरण के लिए, जंग के लिए भेद्यता को कम करने के लिए नरम, कठोर, स्टेनलेस स्टील की एक बाहरी परत के बीच एक कठोर, अधिक भंगुर स्टील को सैंडविच किया जा सकता है। इस मामले में, हालांकि, जंग से सबसे ज्यादा प्रभावित, किनारे, अभी भी कमजोर है। पैटर्न-वेलिंग लैमिनेट निर्माण के समान है। विभिन्न स्टील प्रकारों के परतों को एक साथ वेल्ड किया जाता है, लेकिन फिर स्टील में पैटर्न बनाने के लिए स्टॉक में हेरफेर किया जाता है।

टाइटेनियम एक धातु है जिसमें बेहतर ताकत-से-वजन अनुपात होता है, यह प्रयोग के लिए प्रतिरोधी है, और स्टील की तुलना में अधिक लचीला है। हालांकि कम कठोर और एक धार के रूप में लेने में असमर्थ, टाइटेनियम मिश्र धातु में कार्बाइड उन्हें पर्याप्त कठोरता के लिए गर्मी में काम करने की अनुमति देते हैं। सिरेमिक ब्लेड कठोर, भंगुर और हल्के होते हैं: वे सालों तक बिना किसी रखरखाव के साथ एक तेज धार बनाए रख सकते हैं, लेकिन ग्लास की तरह नाजुक होते हैं और अगर कठोर सतह पर गिरे तो टूट जाएंगे। वे आम जंग से प्रतिरक्षा हैं, और केवल सिलिकॉन कार्बाइड सैंडपेपर और कुछ ग्राइंडिंग पहियों पर तेज किया जा सकता है। प्लास्टिक ब्लेड विशेष रूप से तेज और आमतौर पर दांतेदार नहीं होते हैं। वे अक्सर डिस्पोजेबल होते हैं।

Knife profiles



चाकू ब्लेड में अलग-अलग प्रोफाइल हैं

स्टील ब्लेड आमतौर पर फोर्जिंग या स्टॉक हटाने के द्वारा आकार दिए जाते हैं। फोर्ज ब्लेड स्टील के एक टुकड़े को गर्म करके बनाया जाता है, फिर हथौड़ा या प्रेस का उपयोग करके गर्म करते हुए धातु को आकार दिया जाता है। स्टॉक हटाने वाले ब्लेड को धातु को पीसकर और निकालकर आकार दिया जाता है। दोनों तरीकों के साथ, आकार देने के बाद, स्टील को गर्मी के साथ काम किया जाना चाहिए। इसमें स्टील को उसके महत्वपूर्ण बिंदु से ऊपर गर्म करना शामिल है, फिर इसे सख्त करने के लिए ब्लेड को ठंडा करना। सख्त होने के बाद, ब्लेड को तनाव को दूर करने और ब्लेड को सख्त बनाने के लिए टेम्पर्ड किया जाता है। बड़े पैमाने पर निर्मित रसोई कटलरी फोर्जिंग और स्टॉक हटाने की प्रक्रियाओं दोनों का उपयोग करती है। फोर्जिंग को निर्माताओं की अधिक महंगी उत्पाद लाइनों के लिए आरक्षित किया जाता है, और अक्सर एक अभिन्न बॉस्टर की उपस्थिति से स्टॉक हटाने वाले उत्पाद लाइनों से अलग किया जा सकता है, हालांकि इंटीग्रल बोल्टर्स को आकार देने की विधि के माध्यम से तैयार किया जा सकता है।

चाकू को विभिन्न तरीकों से तेज किया जाता है। फ्लैट ग्राउंड ब्लेड में एक प्रोफाइल होती है जो मोटी स्पाइन से तेज धार तक सीधी या उत्तल रेखा में होती है। क्रॉस सेक्शन में देखा जाता है, ब्लेड एक लंबा, पतला त्रिभुज बनाता है, या जहां टेपर ब्लेड के पीछे तक नहीं फैलता है, चोटी वाली तरफ एक लंबा पतला आयताकार। खोखले ग्राउंड ब्लेड में अवतल, बेवेल किनारें होते हैं। परिणामस्वरूप ब्लेड में पतला किनारा होता है, इसलिए इसमें उथले कट के लिए बेहतर काटने की क्षमता हो सकती है, लेकिन यह फ्लैट ग्राउंड ब्लेड की तुलना में हल्का और कम टिकाऊ होता है और गहरे कट में बांधने की प्रवृत्ति होगी। दांतेदार ब्लेड चाकू में एक लहराती, स्कैलपड या आरी जैसी ब्लेड होती है। दांतेदार ब्लेड ऐसे कार्यों के लिए अधिक उपयुक्त होते हैं जिनमें आक्रामक 'काटने' की गतियों की आवश्यकता होती है, जबकि सादे किनारे ब्लेड उन कार्यों के लिए बेहतर होते हैं जिनमें पुश-थ्रू कट्स की आवश्यकता होती है (जैसे, शेविंग, चाँपिंग, स्लाइसिंग)।

फिक्स ब्लेड फीचर



सीक्रेसी पेन चाकू

फिक्स ब्लेड चाकू, जिसे कभी-कभी एक म्यान चाकू कहा जाता है, फोल्ड या स्लाइड नहीं होता है, और आमतौर पर टैंग, हैंडल में ब्लेड के विस्तार और हिलने वाले भागों की कमी के कारण मजबूत होता है।

फोल्डिंग ब्लेड फीचर्स



विक्टोरिनोक्स पॉकेट चाकू

फोल्डिंग चाकू ब्लेड को एक धुरी के माध्यम से हैंडल से जोड़ता है, जिससे ब्लेड को हैंडल में मोड़ने की अनुमति मिलती है। ब्लेड उपयोगकर्ता के माध्यम से गलती से उपयोगकर्ता के हाथ पर बंद होने से चोट को रोकने के लिए, फोल्डिंग चाकू में आमतौर पर लॉकिंग तंत्र होता है। विभिन्न लॉकिंग तंत्र विभिन्न व्यक्तियों द्वारा कथित ताकत (लॉक सेफ्टी), वैधता और उपयोग में आसानी जैसे कारणों के पक्षधर हैं। लोकप्रिय लॉकिंग तंत्र में शामिल हैं:

- स्लिप ज्वाइंट - आमतौर पर पारंपरिक पॉकेट चाकू पर पाया जाता है, खुला ब्लेड लॉक नहीं होता है, लेकिन एक स्प्रिंग डिवाइस द्वारा अपने स्थान पर रखा जाता है जो ब्लेड को मोड़ने की अनुमति देता है यदि एक निश्चित मात्रा में दबाव लगाया जाता है।
- लॉकवैक - स्पाइन लॉक के रूप में भी जाना जाता है, लॉकवैक में एक स्प्रिंग के लिए चिपका पिवट कुंडी शामिल है, और ब्लेड को छोड़ने के लिए कुंडी को दबाकर ही इसे विस्थापित किया जा सकता है।
- लाइनरलॉक - माइकल वॉकर द्वारा आविष्कार किया गया, लाइनरलॉक एक साइड-स्प्रिंग लॉक के साथ फोल्डिंग चाकू है जिसे हाथ में चाकू को हटाए बिना एक हाथ से खोला और बंद किया जा सकता है। धारण करने के लिए लॉक स्व-समायोजित है।

- कम्प्रेसन लॉक - लाइनर लॉक का एक प्रकार है, यह ब्लेड के एक छोटे से इंप्रेशन में लॉक करने के लिए लॉक की नोक पर धातु के एक छोटे टुकड़े का उपयोग करता है। यह एक ऐसा लॉक बनाता है जो ब्लेड को टॉर्चर करने पर खुलता नहीं है, इसके बजाय अधिक कसकर लॉक हो जाता है। यह धातु के टैब को साइड में दबाकर छोड़ा जाता है, जिससे ब्लेड को हैंडल में सेट किए गए अपने खांचे में रखा जा सके।
- फ्रेम लॉक - इसे इंटीग्रल लॉक या मोनोलॉक के रूप में भी जाना जाता है, इस लॉकिंग तंत्र का आविष्कार सेनिज़ा के कस्टम नाइफ़मेकर क्रिस रीव ने लाइनर लॉक के अपडेट के रूप में किया था। फ्रेम लॉक लाइनर लॉक के समान तरीके से काम करता है, लेकिन जगह में ब्लेड रखने के लिए हैंडल के अंदर एक अलग लाइनर के बजाय वास्तविक चाकू हैंडल के आंशिक कटाव का उपयोग करता है।
- कॉलर लॉक - ओपिनल चाकू पर पाया जाता है।
- बटन लॉक - मुख्य रूप से स्वचालित चाकू पर पाया जाता है, इस प्रकार का लॉक चाकू को खोलने और छोड़ने के लिए एक छोटे पुश-बटन का उपयोग करता है।



बेंचमार्क एक्सिस लॉक तंत्र

- एक्सिस लॉक - विशेष रूप से बेंचमार्क नाइफ कंपनी को लाइसेंस प्राप्त एक लॉकिंग मैकेनिज्म। बेलनाकार बेयरिंग को इस तरह से दबाव दिया जाता है कि वह चाकू के ब्लेड के बीच कूद जाएगा और ब्लेड को खोलने के लिए हैंडल की कुछ फीचर होंगे।
- आर्क लॉक - लॉकिंग तंत्र विशेष रूप से एसओजी विशेषता चाकू के लिए लाइसेंस प्राप्त है। यह एक एक्सिस लॉक से अलग है जिसमें बेलनाकार बेयरिंग एक एक्सिस स्प्रिंग के बजाय एक रोटरी स्प्रिंग द्वारा दबाव डालता है।
- बॉल बेयरिंग लॉक - विशेष रूप से स्पाइडरको से लाइसेंस प्राप्त एक लॉकिंग तंत्र। यह लॉक वैचारिक रूप से एक्सिस और आर्क लॉक के समान है, लेकिन बेयरिंग एक बॉल बेयरिंग के बजाय है।
- ट्राई-एड लॉक - लॉक तंत्र विशेष रूप से कोल्ड स्टील के लिए लाइसेंस प्राप्त है। यह लॉकबैक का एक रूप है जो कुंडी के सामने और टेंग के पीछे के बीच एक मोटी स्टील स्टॉप पिन को संभालता है ताकि ब्लेड से हैंडल में बल स्थानांतरित हो सके।
- पिकलॉक - ब्लेड के पीछे के आधार पर एक गोल पोस्ट हैंडल में एक स्प्रिंग टैब में एक छेद में बंद होता है। बंद करने के लिए, मैनुअल रूप से अपनी उंगलियों के साथ ब्लेड पोस्ट से स्प्रिंग टैब (लॉक) को उठाएं, या "इटैलियन स्टाइल स्टिलेटोस" में ब्लेड पोस्ट से स्प्रिंग टैब को उठाने के लिए बोल्टस्टर (हैंड गार्ड) को दक्षिणावर्त घुमाएं।

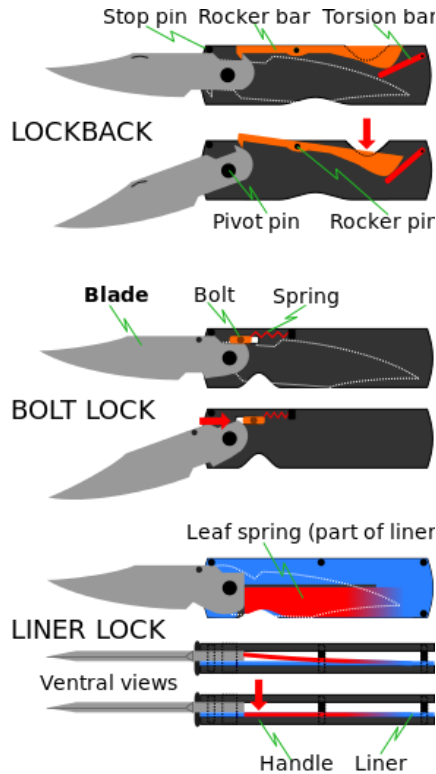
कई फोल्डिंग चाकूओं पर एक और प्रमुख विशेषता ओपनिंग तंत्र होता है। पारंपरिक पॉकेट चाकू और स्विस् आर्मी चाकू आमतौर पर नेल निकोज़ को नियोजित करते हैं, जबकि आधुनिक फोल्डिंग चाकू अधिक बार ब्लेड पर स्थित स्टड, होल, डिस्क या फ्लिपर का उपयोग करते हैं, जिसमें उपयोगकर्ता को एक हाथ से चाकू को खोलने की अनुमति देने का लाभ होता है।

"वेव" फीचर एक और प्रमुख डिजाइन है, जो ब्लेड के एक हिस्से का उपयोग करता है जो एक की जेब पर बाहर निकलने के लिए फैलता है जब इसे खींचा जाता है, इस प्रकार ब्लेड को खोला जाता है; यह अर्नेस्ट इमर्सन द्वारा पेटेंट कराया गया था और इसका उपयोग न केवल कई इमर्सन चाकूओं पर किया जाता है, बल्कि कई अन्य निर्माताओं द्वारा उत्पादित चाकू पर भी किया जाता है, विशेष रूप से स्पाइडरको और कोल्ड स्टील।

स्वचालित या स्विचब्लेड चाकू एक स्प्रिंग से संग्रहित ऊर्जा का उपयोग करके खुला होता है जो तब रिलीज़ किया जाता है जब उपयोगकर्ता चाकू या हैंडल से बने बटन या लीवर या अन्य एक्ट्यूएटर को दबाता है। ब्रिटेन और अधिकांश अमेरिकी राज्यों में कानून द्वारा स्वचालित चाकू गंभीर रूप से प्रतिबंधित हैं।

उपयोगकर्ता द्वारा एक निश्चित कोण से आगे बढ़ने के बाद ब्लेड को आगे बढ़ाने के लिए स्प्रिंग्स का उपयोग करने के लिए तेजी से बढ़ते चाकू का उपयोग किया जाता है। ये स्वचालित या स्विचब्लेड चाकू से भिन्न होते हैं जिसमें ब्लेड एक बटन के माध्यम से रिलीज़ नहीं किया जाता है या हैंडल पर नहीं पकड़ा जाता है; बल्कि, ब्लेड ही एक्ट्यूएटर है। अधिकांश सहायक ओपनर अपने ओपनिंग तंत्र के रूप में फ्लिपर्स का उपयोग करते हैं। सहायक ओपनिंग चाकू तैनात करने के लिए स्वचालित चाकू की तुलना में तेज़ या और तेज़ हो सकते हैं।

सामान्य लॉकिंग मैकेनिज्म



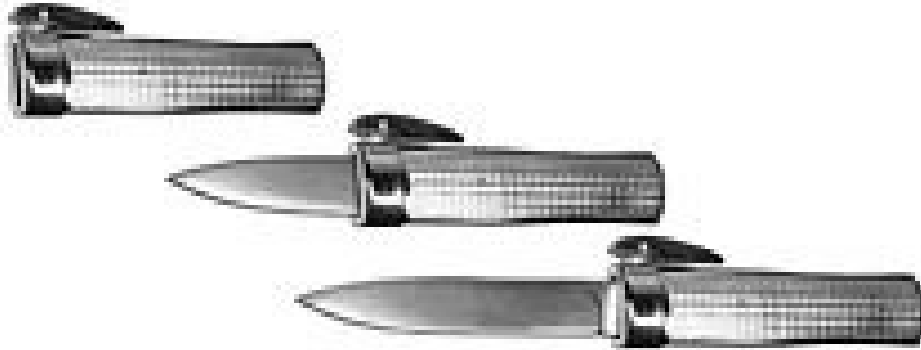
लॉक बैक में, जैसा कि कई फोल्डिंग चाकूओं में, एक स्टॉप पिन शीर्ष (या पीछे) पर काम करता है, ब्लेड इसे दक्षिणावर्त घूमने से रोकता है। ब्लेड के टैंग पर एक हुक घुमाव पट्टी पर हुक के साथ संलग्न होता है जो ब्लेड को काउंटर-क्लॉकवाइज़ घूमने से रोकता है। टोर्सन बार द्वारा रॉकर बार स्थिति में मरोड़ पट्टी द्वारा स्थिर रखा जाता है। चाकू को रिलीज़ करने के लिए रॉकर बार को नीचे की ओर धकेला जाता है जैसा कि रॉकर पिन के चारों ओर संकेतित होता है और हुक उठाता है और ब्लेड को मुक्त करता है।

जब नकारात्मक दबाव (स्पाइन पर दबाव डालना) ब्लेड पर लागू होता है, तो सभी दबाव ब्लेड के टैंग पर हुक से रॉकर बार पर हुक और छोटे घुमाव पिन के लिए थान से स्थानांतरित किया जाता है। अत्यधिक दबाव एक या इन दोनों हुक को दूर कर सकता है जो चाकू को प्रभावी ढंग से बेकार कर देता है। नाइफ कंपनी कोल्ड स्टील ने लॉक बैक के एक वेरिएंट का इस्तेमाल किया है जिसे ट्राई-एड लॉक कहा जाता है जो रॉकर पिन पर दबाव को दूर करने के लिए रॉकर बार के सामने एक पिन का परिचय देता है, रॉकर पिन के चारों ओर एक लम्बा छिद्र होता है जो बिना समय गंवाए तंत्र को हुक करने की अनुमति देता है और हुक को कोण देता है ताकि चेहरे अब लंबवत रूप से न मिलें।

बोल्ड लॉक में बोल्ड धातु की एक आयत है जो केवल पीछे और आगे स्लाइड करने के लिए विवश है। जब चाकू स्प्रिंग को खोलता है तो बोल्ड को आगे की स्थिति में ले जाता है जहां यह ब्लेड के स्पर्श से ऊपर रहता है और ब्लेड को बंद होने से रोकता है। छोटे नोब दोनों साइडों पर चाकू के हैंडल के माध्यम से विस्तार करते हैं, जिससे उपयोगकर्ता बोल्ड को बंद करने के लिए चाकू को पीछे की ओर स्लाइड कर सकता है। चाकू निर्माता बेंचमार्क द्वारा उपयोग किया गया एक्सिस लॉक कार्यात्मक रूप से बोल्ड लॉक के समान है सिवाय इसके कि यह ब्लेड को फंसाने के लिए एक आयत के बजाय एक सिलेंडर का उपयोग करता है। चाकू निर्माता एसओजी द्वारा आर्क लॉक एक्सिस लॉक के समान है सिवाय सिलेंडर टैंग मार्ग के बजाय एक घुमावदार पथ का अनुसरण करता है।

लाइनर लॉक में, लाइनर में एक "L" -आकृति विभाजन, लाइनर के हिस्से को चाकू के केंद्र के हैंडल के साथ अपनी आराम की स्थिति से बगल में स्थानांतरित करने की अनुमति देता है जहां यह टैंग के सपाट अंत के साथ रहता है। विघटन के लिए, इस लीफ स्प्रिंग को धकेल दिया जाता है, ताकि यह फिर से हैंडल के साथ फ्लश टिकी हुई है जिससे चाकू को घुमाने की अनुमति मिलती है। एक फ्रेम लॉक कार्यात्मक रूप से समान है लेकिन हैंडल सामग्री के अंदर एक पतले लाइनर का उपयोग करने के बजाय हैंडल के रूप में धातु के एक मोटे टुकड़े का उपयोग करता है और इसमें समान विभाजन टैंग के साथ फ्रेम के एक हिस्से को दबाने की अनुमति देता है।

स्लाइडिंग ब्लेड फीचर



ओटीएफ चाकू, स्लाइडिंग ब्लेड को हैंडल से निकलते दिखाया गया है

स्लाइडिंग चाकू वह चाकू है जिसे चाकू के ब्लेड को हैंडल के सामने से खिसकाकर खोला जा सकता है। खोलने का एक तरीका यह है कि ब्लेड हैंडल नोक-पहले के सामने से बाहर निकलता है और फिर जगह में लॉक हो जाता है (इसका एक उदाहरण गुरुत्वाकर्षण चाकू है)। एक अन्य रूप ओ-टी-एफ (आउट-द-फ्रंट) स्विचब्लेड है, जिसमें केवल एक बटन या स्प्रिंग के पुश की आवश्यकता होती है, जिससे ब्लेड को हैंडल से बाहर स्लाइड करने और जगह में लॉक करने का कारण बनता है। ब्लेड को हैंडल में वापस लेने के लिए, एक रिलीज लीवर या बटन, आमतौर पर खोलने के समान नियंत्रण, दबाया जाता है। स्लाइडिंग चाकू का एक बहुत ही सामान्य रूप स्लाइडिंग उपयोगिता चाकू है (जिसे आमतौर पर स्टेनले चाकू या बॉक्सकट्टर के रूप में जाना जाता है)।

हैंडल

चाकू के हैंडल को विभिन्न सामग्रियों से बनाया जा सकता है, जिनमें से प्रत्येक के फायदे और नुकसान हैं। हैंडल कई प्रकार की आकृतियों और शैलियों में निर्मित होते हैं। हैंडल को अक्सर ग्रिप बढ़ाने के लिए टेक्सचर किया जाता है।

- लकड़ी के हैंडल अच्छी पकड़ प्रदान करते हैं और हाथ में गर्म होते हैं, लेकिन देखभाल करने में अधिक कठिन होते हैं। वे पानी का अच्छी तरह से विरोध नहीं करते हैं, और लंबे समय तक पानी के संपर्क में रहने के साथ दरार या बिगड़ जाएंगे। आधुनिक स्थिरता और लैमिनेट की गई लकड़ी ने काफी हद तक इन समस्याओं को दूर किया है। कई सुंदर और विदेशी वृद्ध लकड़ी कस्टम और कुछ उत्पादन चाकू के निर्माण में कार्यरत हैं। कुछ देशों में अब सेनेटरी कारणों से वाणिज्यिक कसाई के चाकू के लिए लकड़ी के हैंडल रखने की मनाही है।
- लकड़ी के हैंडल की तुलना में प्लास्टिक के हैंडल अधिक आसानी से देखभाल करते हैं, लेकिन समय के साथ फिसलन भरे और भंगुर हो सकते हैं।
- उच्च श्रेणी के प्लास्टिक से बने इंजेक्शन मोल्ड किए गए हैंडल पॉलीप्रथिलेमाइड से बने होते हैं, और जब ट्रेडमार्क वाले नामों जैसे कि ज़िटेल या ग्रेविरी के तहत विपणन किया जाता है, तो केलेर या फाइबरग्लास के साथ प्रबलित होते हैं। ये अक्सर बड़े चाकू निर्माताओं द्वारा उपयोग किए जाते हैं।
- रबड़ के हैंडल जैसे क्रेटन या रेसिप्रिन-सी को आमतौर पर प्लास्टिक के कारण उनके टिकाऊ और कुशनिंग स्वभाव के कारण पसंद किया जाता है।
- माइकार्टा इसकी कूरता और स्थिरता के कारण उपयोगकर्ता चाकू पर एक लोकप्रिय हैंडल सामग्री है। माइकार्टा पानी के लिए लगभग अभेद्य है, गीले होने पर गमगीन है, और एक उत्कृष्ट इन्सुलेटर है। माइकार्टा राल में किसी भी रेशेदार सामग्री का उल्लेख करने के लिए आया है। कई प्रकार के माइकार्टा उपलब्ध हैं। एक बहुत लोकप्रिय संस्करण एक फाइबर ग्लास है जिसे जी-10 कहा जाता है।
- चमड़े के हैंडल को कुछ शिकार और सैन्य चाकू पर देखा जाता है, विशेष रूप से केए-वार पर। चमड़े के हैंडल आमतौर पर चमड़े के वाशर, या कम सामान्यतः, एक अन्य हैंडल सामग्री के आसपास के आस्तीन के रूप में स्टेकिंग द्वारा निर्मित होते हैं। रूसी निर्माता अक्सर एक ही तरीके से विचिबर्क का उपयोग करते हैं।
- कंकाल के हैंडल से तात्पर्य टैंग के खुद को हैंडल के रूप में इस्तेमाल करने की प्रथा से है, जो आमतौर पर वजन को कम करने के लिए हटाए गए सामग्रियों के वर्गों के साथ होती है। कंकाल के हैंडल चाकू अक्सर पकड़ बढ़ाने के लिए पैराशूट कॉर्ड या अन्य रैपिंग सामग्री के साथ लपेटे जाते हैं।
- स्टेनलेस स्टील और एल्यूमीनियम हैंडल टिकाऊ और सैनिटरी हैं, लेकिन फिसलन भरे हो सकते हैं। इसका मुकाबला करने के लिए, प्रीमियम चाकू निर्माता अतिरिक्त पकड़ प्रदान करने के लिए रिज, बंप, या इंडेंटेशन के साथ हैंडल बनाते हैं। धातु के हैंडल वाले चाकू के साथ एक और समस्या यह है कि, चूंकि धातु एक उत्कृष्ट गर्मी-चालक है, ये चाकू बहुत असहज हो सकते हैं, और यहां तक कि दर्दनाक या खतरनाक हो सकते हैं, जब (बहुत) ठंडी जलवायु में दस्ताने या अन्य सुरक्षात्मक कपड़ों के बिना संभाला जाता है।



भैंस के सींग से बना एक पारंपरिक चाकू का हैंडल (तसिकामलय, इंडोनेशिया)

अधिक विदेशी सामग्री आमतौर पर केवल कला या औपचारिक चाकू पर देखी जाती है: पत्थर, हड्डी, विशाल दांत, विशाल हाथी दांत, ओसिक (वालरस लिंग की हड्डी), वालरस टस्क, एंटलर (अक्सर चाकू के संदर्भ में बारहसिंगा कहा जाता है), भेड़ का सींग, भैंस का सींग, दांत और मोप (मोती या "मोती" की मां)। कई सामग्रियों को चाकू के हैंडल में नियोजित किया गया है।

विकलांग लोगों की आवश्यकताओं को समायोजित करने के लिए हैंडल को अनुकूलित किया जा सकता है। उदाहरण के लिए, चाकू के हैंडल को मोटा या हाथों में गठिया वाले लोगों के लिए अधिक कुशनिंग के साथ बनाया जा सकता है। एक गैर-स्लिप हैंडल लोगों को हथेली की हाइपरहाइड्रोसिस के साथ समायोजित करती है।



बर्चबर्की चाकू हैंडल

प्रकार



एक बड़ा पारंपरिक तुआरेग चाकू।

हथियार के रूप में, चाकू को सार्वभौमिक रूप से एक आवश्यक उपकरण के रूप में अपनाया जाता है। यह चाकू लड़ाई का आवश्यक तत्व है। उदाहरण के लिए:

- बैलिस्टिक चाकू: एक वियोज्य गैस- या स्प्रिंग-प्रोपेल्ड ब्लेड के साथ एक विशेष लड़ाकू चाकू जिसे हैंडल पर ट्रिगर या स्विच दबाकर कई फीट या मीटर की दूरी तक फायर किया जा सकता है।
- बायोनेट: एक चाकू के आकार का क्लोज़-क्वार्टर जो हथियार से लड़ने वाला हथियार है जिसे राइफल या इसी तरह के हथियार के थूथन से जोड़ा जाता है।
- बटरफ्लाई चाकू: एक फोल्डिंग पॉकेट चाकू है जिसे "बालीसोंग" या "बटांग्गस" के नाम से भी जाना जाता है, जिसमें दो काउंटर-रोटेटिंग हैंडल होते हैं, जहां हैंडल में ब्लेड को खांचे के भीतर छुपाया जाता है।
- लड़ाकू चाकू: क्षेत्र में सैनिकों द्वारा इस्तेमाल किया जाने वाला कोई भी चाकू, एक सामान्य उपयोग उपकरण के रूप में, लेकिन लड़ने के लिए भी।
- डैगर: केंद्रीय स्पाइन और किनारों के साथ एक दोधारी लड़ाकू चाकू ने अपनी पूरी लंबाई को तेज कर दिया, जिसका उपयोग मुख्य रूप से चाकू के लिए किया गया था। विविधता में स्टिलेटो और पुश डैगर शामिल हैं। अधिक विस्तृत सूची के लिए डैगर की सूची देखें।

- फाइटिंग चाकू: ब्लेड के साथ एक चाकू जिसे दो या दो से अधिक व्यक्तियों के बीच एक शारीरिक टकराव में बहुत कम सीमा (पकड़ने की दूरी) पर घातक चोट पहुंचाने के लिए डिज़ाइन किया गया है। प्रसिद्ध उदाहरणों में बोवी चाकू और फेयरबैरन-साइक्स फाइटिंग नाइफ शामिल हैं।
- कराम्बित: एक चाकू जो घुमावदार ब्लेड के साथ एक बाघ के पंजे जैसा दिखता है, और एक या दो सुरक्षा छेद के साथ एक हैंडल होता है।
- रामपुरी: एक भारतीय गुरुत्वाकर्षण चाकू जिसमें एकल-धार वाला ब्लेड होता है जो लगभग 9 से 12 इंच लंबा होता है।
- शिव: प्रतिदिन की सामग्री से घर का बना चाकू, विशेष रूप से कैदियों के बीच जेलों में प्रचलित। कुछ जेलों में एक वैकल्पिक नाम शैंक है।
- चाकू फेंकना: एक चाकू जिसे फेंकने के लिए डिज़ाइन किया गया और भारत किया गया।
- ट्रेंच नाइफ: प्रयोजन-निर्मित या तात्कालिक चाकू, जिसका उद्देश्य क्लोज-क्वार्टर फाइटिंग है, विशेषकर ट्रेंच वॉरफेयर में; कुछ में एक डी के आकार का अभिन्न हाथ गार्ड है।

खेलों का उपकरण

- चाकू फेंकना: एक चाकू जिसे फेंकने के लिए डिज़ाइन किया गया और भारत किया गया।

बर्तन



टेबल चाकू

उपकरण के रूप में चाकू का एक प्राथमिक पहलू भोजन में शामिल होना है, जिसका उपयोग या तो भोजन की तैयारी में या कटलरी के रूप में किया जाता है। इसके उदाहरणों में शामिल हैं:

- ब्रेड चाकू: ब्रेड काटने के लिए एक दांतेदार ब्लेड वाला चाकू
- बोनिंग चाकू: मुर्गी, मांस और मछली की हड्डियों को हटाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला चाकू।
- कसाई का चाकू: एक चाकू जिसे मुख्य रूप से जानवरों को काटने और ड्रेसिंग के लिए डिज़ाइन और उपयोग किया जाता है।
- नक्काशीदार चाकू: पोल्ट्री, भुनने, हैम जैसे बड़े पके हुए मांस को तराशने के लिए एक चाकू
- शेफ का चाकू: फ्रांसीसी चाकू के रूप में भी जाना जाता है, एक काटने का उपकरण जो भोजन तैयार करने में उपयोग किया जाता है

- क्लीवर: एक बड़ा चाकू जो इसके आकार में भिन्न होता है लेकिन आम तौर पर एक आयताकार-ब्लेड वाली हैचैट जैसा दिखता है। इसका उपयोग ज्यादातर हड्डियों के माध्यम से रसोई के चाकू या कसाई चाकू के रूप में हैकिंग के लिए किया जाता है, और इसके व्यापक साइड आमतौर पर लहसुन के माध्यम से कुचलने के लिए भी इस्तेमाल किया जा सकता है।
- बिजली का चाकू: विद्युत उपकरण जिसमें दो दांतेदार ब्लेड होते हैं, जो एक साथ चिपके रहते हैं, जब चालू होते हैं तो एक आरी क्रिया प्रदान करते हैं
- रसोई का चाकू: शेफ के चाकू सहित कोई भी चाकू, जिसका उपयोग भोजन तैयार करने में किया जाता है
- सीप का चाकू: खुले सीप के गोले छीलने के लिए छोटी, मोटी ब्लेड होती है
- पारिंग या कोरिंग चाकू: फलों से कोर को काटने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला छोटा लेकिन तेज ब्लेड वाला चाकू।
- रॉकर चाकू वह चाकू है जो एक रॉकिंग गति के साथ काटता है, जो मुख्य रूप से उन लोगों द्वारा उपयोग किया जाता है जिनकी विकलांगता उन्हें एक साथ एक कांटा और चाकू का उपयोग करने से रोकती है।
- टेबल चाकू या केस चाकू: कटलरी का एक टुकड़ा, या तो बटर चाकू, स्टेक चाकू, या दोनों, जो टेबल सेटिंग का हिस्सा है, कांटा और चम्मच के साथ

उपकरण

उपयोगिता उपकरण के रूप में चाकू कई रूप ले सकता है, जिसमें शामिल हैं:



तीन बोल्ट उपकरण से गोताखोर चाकू

- बालीसोंग: फोल्डिंग चाकू है जिसे "बटरफ्लाई नाइफ" या "बटांगास" के रूप में भी जाना जाता है, दो हैंडल के साथ टेंग के चारों ओर घूमता है जब बंद होता है, ब्लेड हैंडल के भीतर छिपा होता है
- बोवी चाकू: आमतौर पर, किसी भी बड़े म्यान चाकू, या जिम बाँवी द्वारा लोकप्रिय बड़े चाकू की एक विशिष्ट शैली।



शूमेकर का चाकू।

- बुशक्राफ्ट चाकू: जंगल में डेरा डाले हुए एक मजबूत, सामान्य रूप से फिक्स ब्लेड चाकू।
- कैम्पिंग नाइफ: कैम्पिंग चाकू का उपयोग जंगल के वातावरण में कैम्पिंग और जीवित रहने के उद्देश्यों के लिए किया जाता है।
- किरम्बिट: घुमावदार ब्लेड के साथ चाकू जो बाघ के पंजे जैसा दिखता है, एक कृषि उपकरण के रूप में इस्तेमाल किया जाता है।
- कोब्लर का चाकू या शूमेकर का चाकू: एक अर्धवृत्ताकार ब्लेड के साथ एक चाकू जो चमड़े को काटने के लिए प्राचीन काल से कोबलरों द्वारा उपयोग किया जाता है।
- कुटिल चाकू: कभी-कभी "घुमावदार चाकू", "नक्काशीदार चाकू" या अल्बोर्कियन भाषा में "मोकोतागन" के रूप में जाना जाता है, नक्काशी के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला एक उपयोगी चाकू है।
- गोताखोर का चाकू: गोताखोरी और पानी के खेल में उपयोग के लिए अनुकूलित एक चाकू और मानक डाइविंग ड्रेस का एक आवश्यक हिस्सा।
- इलेक्ट्रीशियन का चाकू: बिजली के इन्सुलेशन को काटने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला छोटा ब्लेड वाला चाकू।
- फोल्डिंग नाइफ: फोल्डिंग नाइफ एक चाकू होता है जिसमें एक या एक से अधिक ब्लेड होते हैं जो हैंडल के अंदर फिट होते हैं जो अभी भी जेब में फिट हो सकते हैं। इसे जैकनाइफ या जैक-नाइफ के रूप में भी जाना जाता है।
- शिकार चाकू: यह चाकू बड़े खेल के लिए इस्तेमाल होता है।
- किरिदाशी: एक छोटा जापानी चाकू जिसमें छेनी पीसती है और एक तीक्ष्ण बिंदु होता है, जिसका उपयोग एक जनरेशी अल्टीमेट यूटिलिटी चाकू के रूप में किया जाता है।
- लिनोलियम चाकू: एक छोटा चाकू होता है जिसमें एक घुमावदार नोक और एक हैंडल के साथ एक छोटा, कठोर ब्लेड होता है और लिनोलियम या अन्य शीट सामग्री को काटने के लिए उपयोग किया जाता है।
- मशेट: एक बड़े भारी चाकू का उपयोग मोटी वनस्पति के माध्यम से काटने के लिए किया जाता है जैसे कि गन्ना; यह एक आक्रामक हथियार के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।
- पैलेट चाकू: चाकू, या फ्रॉस्टिंग स्पैटुला, कर्टिंग एज का अभाव, कलाकारों द्वारा मिश्रण बनाने और पेंट लगाने और आइसिंग फैलाने के लिए खाना पकाने जैसे कार्यों के लिए उपयोग किया जाता है।
- पेपर चाकू: या "पत्र खोलने वाला" यह एक धातु या प्लास्टिक से बना चाकू है, जिसका उपयोग पत्र खोलने के लिए किया जाता है।
- पॉकेट चाकू: एक फोल्डिंग चाकू जिसे पेंट की जेब में रखा जाता है। उपप्रकारों में शामिल हैं:

- लॉकबैक चाकू: फोल्डिंग चाकू जो एक तंत्र के साथ होता है जो ब्लेड को खुली स्थिति में लॉक कर देता है, जिससे उपयोग के दौरान आकस्मिक बंद होने से बच जाता है
- मल्टी-टूल और स्विस् आर्मी चाकू, जो अन्य उपकरणों और उपकरणों के साथ एक फोल्डिंग चाकू ब्लेड को जोड़ती है, जैसे कि सरोता, कैंची या पेंचकस
- उत्पादन चाकू: आयताकार प्रोफाइल के साथ चाकू और कुंद फ्रंट एज से उत्पादन में कट करने के लिए ग्रांसर्स द्वारा इस्तेमाल किया जाने वाला।
- हेराफेरी चाकू: नौकायन जहाजों में हेराफेरी कट के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला चाकू।
- स्केलपेल: एक चिकित्सा चाकू, जिसका उपयोग सर्जरी करने के लिए किया जाता है।
- स्ट्रेट रेजर: एक पुनः प्रयोज्य चाकू ब्लेड जिसका उपयोग शेविंग के लिए किया जाता है।
- जीवन रक्षा चाकू: एक मजबूत चाकू, कभी-कभी एक खोखले हैंडल के साथ जीवन रक्षा उपकरण से भरा होता है।
- स्विचब्लेड: फोल्डिंग ब्लेड के साथ एक चाकू जो पकड़ से बाहर निकलता है जब एक बटन या पकड़ पर लीवर दबाया जाता है।
- उपयोगिता चाकू: एक बदली त्रिकोणीय ब्लेड के साथ एक छोटा चाकू, जो कार्ड स्टॉक, पेपरबोर्ड और नालीदार फाइबरबोर्ड सहित शीट सामग्री को काटने के लिए उपयोग किया जाता है
- लकड़ी पर नक्काशी चाकू और विटलिंग चाकू: चाकू का उपयोग लकड़ी की नक्काशी की कला और विटलिंग में लकड़ी को आकार देने के लिए किया जाता है, अक्सर बेहतर नियंत्रण के लिए छोटी, पतली बदली जाने वाली ब्लेड के साथ।
- एक्स-एक्टो चाकू: एक स्केलपेल जैसा चाकू जिसके लंबे हैंडल और एक बदली जाने वाली नुकीली ब्लेड होती है, जिसका इस्तेमाल कला और शिल्प में सटीक, साफ काटने के लिए किया जाता है।



एक साधारण पत्र खोलने वाला, या पेपर चाकू

- अथामे: एक आम तौर पर ब्लैक-हेडेड और डबल-धार अनुष्ठान चाकू विका और नेओपेगन जादू टोना के अन्य व्युत्पन्न रूपों में इस्तेमाल किया।
- कटार: एक भारतीय पुश डैगर कभी-कभी समारोहपूर्वक इस्तेमाल किया जाता है।
- किलाया: तिब्बती बौद्ध धर्म में प्रयुक्त एक डैगर
- किरपान: अनुष्ठानिक चाकू जिसे सभी वपतिस्मा प्राप्त सिखों को सिख विश्वास के पांच दिखाई देने वाले सिम्बल के रूप में पहनना चाहिए (ककार)

- क्रिस: इंडो-माले संस्कृतियों में इस्तेमाल किया जाने वाला डैगर, अक्सर रॉयल्टी और कभी-कभी धार्मिक अनुष्ठानों में
- खुकरी: नेपाली चाकू जिसे औजार और हथियार दोनों के रूप में इस्तेमाल किया जाता है
- पुक्को: एक पारंपरिक फिनिश या स्कैंडिनेवियाई शैली के लकड़ी के बेल्ट-चाकू को हथियार के बजाय एक उपकरण के रूप में उपयोग किया जाता है
- सीएक्स: एक जर्मन सिंगल-धार चाकू, मुख्य रूप से एक उपकरण के रूप में उपयोग किया जाता है, लेकिन एक हथियार के रूप में भी इस्तेमाल किया गया था
- स्गियन डब: पारंपरिक रूप से हाइलैंड ट्रेस (किल्ट) के साथ पहना जाने वाला छोटा डैगर
- उलू: एक इनुइट महिला का सर्व-उद्देशीय चाकू।
- याकुटियन चाकू: लकड़ी की नक्काशी और मछली के मांस को काटने के लिए एक पारंपरिक याकट्स चाकू का उपयोग किया जाता है। याकुटियन जातीय पोशाक के एक भाग के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

बटर नाइफ



एक पैटर्न, चार अलग-अलग चाकू। ऊपर से नीचे: ठोस स्टर्लिंग मास्टर बटर चाकू, खोखले हैंडल मास्टर बटर चाकू, ठोस हैंडल व्यक्तिगत बटर स्प्रेडर, खोखले हैंडल व्यक्तिगत बटर स्प्रेडर, गोरम द्वारा चैंटिली पैटर्न में

सामान्य उपयोग में, बटर नाइफ किसी भी गैर-दांतेदार टेबल चाकू का उल्लेख कर सकता है जिसे एक सुस्त किनारे और गोल नोंक के साथ डिज़ाइन किया गया है; औपचारिक कटलरी पैटर्न ऐसी स्थान चाकू (या टेबल चाकू) और एक बटर चाकू के बीच अंतर करता है। इस उपयोग में, बटर नाइफ (या मास्टर बटर नाइफ) एक तेज-नुकीला, सुस्त-धार वाला चाकू है, जिसे अक्सर कृपाण के आकार के साथ इस्तेमाल किया जाता है, जो केवल केंद्रीय बटर डिश से व्यक्तिगत डिनर प्लेटों तक बटर के पेट्स की सर्विस के लिए उपयोग किया जाता है। ब्रेड पर बटर को फैलाने के लिए मास्टर बटर नाइफ का उपयोग नहीं किया जाता है: यह बटर डिश में बचे हुए बटर को तब दूषित करेगा जब बटर का अगला पैट परोसा जाएगा। बल्कि, नाश्ते में लंच, लंच और अनौपचारिक डिनर टेबल पर बटर लगाने के लिए अलग-अलग बटर नाइफ का इस्तेमाल किया जाता है। व्यक्तिगत बटर नाइफ में एक गोल नोंक होता है, ताकि ब्रेड को न फाड़े, और कभी-कभी बटर फैलाने वाले भी कहा जाता है। यदि कोई बटर स्प्रेडर प्रदान नहीं किया जाता है, तो एक डिनर चाकू को विकल्प के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

बोलचाल की भाषा में, ब्रेड चाकू को कभी-कभी बटर चाकू के रूप में संदर्भित किया जाता है, जो तकनीकी रूप से गलत है।

चाकू स्टैंड



चाकू स्टैंड

चाकू स्टैंड बर्तन का एक टुकड़ा है जिसका काउंटरटॉप्स पर खाना पकाने के तरल पदार्थ को रोकने के लिए टेबल को छोड़ बिना उपयोग किए गए चाकू को रखने करने के लिए।

इसी तरह के उपकरण एशियाई व्यंजनों में इस्तेमाल किए जाने वाले चाँपस्टिक स्टैंड और चम्मच स्टैंड हैं।

चम्मच



चम्मच

चम्मच एक बर्तन है जिसमें एक छोटे उथले बाउल, अंडाकार या गोल होते हैं, एक हैंडल के अंत में। एक प्रकार की कटलरी (कभी-कभी संयुक्त राज्य में फ्लैटवेयर कहा जाता है), विशेष रूप से एक स्थान सेटिंग के हिस्से के रूप में, यह मुख्य रूप से सर्व करने के लिए उपयोग की जाती है। चम्मच का उपयोग भोजन की तैयारी में, मिश्रण, हिलाने और टॉस सामग्री को बनाने के लिए किया जाता है। वर्तमान में चम्मच धातु (विशेष रूप से सपाट सिल्वर या सिल्वर वेयर, प्लेटेड या ठोस), लकड़ी, पॉर्सिलेन या प्लास्टिक से बनाए जाते हैं।



चम्मच हैंगर



लकड़ी का शहद चम्मच

प्रकार और उपयोग



डेजर्ट चम्मच में ठंडा नाश्ता अनाज

चम्मच का उपयोग मुख्य रूप से तरल या अर्ध-तरल खाद्य पदार्थ, जैसे कि सूप, स्टू या आइसक्रीम, और बहुत छोटे या पाउडर ठोस पदार्थों को खाने के लिए किया जाता है जिन्हें कांटे के साथ आसानी से नहीं उठाया जा सकता है, जैसे चावल, चीनी, अनाज और हरी मटर। दक्षिण पूर्व एशिया में, चम्मच खाने के लिए उपयोग किए जाने वाले प्राथमिक बर्तन हैं; कांटे का इस्तेमाल चम्मच पर चावल जैसे खाद्य पदार्थों को धकेलने के साथ-साथ भोजन को छेदने के लिए उनके पश्चिमी उपयोग के लिए किया जाता है।

चम्मच का उपयोग खाना पकाने और परोसने में भी किया जाता है। बेकिंग में, बैटर आमतौर पर चम्मच से डालने या छोड़ने के लिए काफी पतला होता है; ऐसी स्थिरता के मिश्रण को कभी-कभी "ड्रॉप बैटर" कहा जाता है। रोल की गई लोई को एक चम्मच से कुकी शीट में गिरा दिया जाता है, इसे रॉक केक और अन्य कुकीज़ में बनाया जा सकता है, जबकि एक गर्म ग्रील्ड ग्लिल पर कॉर्नमील के चम्मच को गिराकर जॉन्कीकेक तैयार किया जा सकता है।

चम्मच जेली, चीनी और सिरप के प्रसंस्करण में समान रूप से उपयोगी है। उबलते द्रव्यमान से लिया गया जेली का एक परीक्षण नमूना "शीट" नामक एक चरण में, एक चम्मच से एक शीट में फिसलने की अनुमति दी जा सकती है। "क्रैक" स्तर पर, उबलती चीनी से सिरप को चम्मच से टपकाया जा सकता है, जिससे ठंडा होने पर एक स्लैप के साथ टूट सकता है। जब 240°F तक उबाला जाता है और चम्मच से डाला जाता है, तो चीनी एक फिलामेंट या "सूत्र" बनाती है। गर्म सिरप को "मोती" कहा जाता है जब यह चम्मच से गिराए बिना इतना लंबा धागा बनाता है।

सर्गर्मी के लिए उपयोग किया जाता है, चम्मच एक पदार्थ के माध्यम से मिश्रण, सम्मिश्रण, भंग, ठंडा या सामग्री के चिपके को रोकने के उद्देश्य के लिए एक निरंतर सर्कुलर मूवमेंट के साथ पारित किया जाता है। मिश्रित पेय एक गिलास या मिक्सर के तल पर पुदीना और चीनी जैसे अवयवों को कुचलने और मिश्रण करने के लिए चम्मच से काम करके "मडल" हो सकता है। मीठे या पौष्टिक पेय बनाने के लिए चम्मचों से कुछ प्रकार के पाउडर को पानी में मिलाया जाता है। एक चम्मच को हल्के से मिलाकर सामग्री को टॉस करने के लिए भी नियोजित किया जा सकता है जब तक कि वे एक ड्रेसिंग के साथ अच्छी तरह से लेपित न हों।

भंडारण के लिए, चम्मच और चाकू कभी-कभी युग्मित चाकू बक्से में रखे जाते थे, जो अक्सर ढलान वाले शीर्ष के साथ लकड़ी के कंटेनर अलंकृत होते थे। टेबल पर, एक सजावटी बर्तन जिसे एक नेफ कहा जाता है, एक जहाज के आकार का होता है, एक नैपकिन, चाकू और चम्मच पकड़ सकता है।



चम्मच से खिलाना

चम्मच को एक संगीत वाद्य के रूप में भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

किसी को चम्मच से खिलाने के लिए या खुद चम्मच से खा सकता है। रूपक के रूप में, हालांकि, इसका अर्थ अक्सर किसी व्यक्ति या समूह को इतनी अच्छी तरह या पूरे दिल से प्रस्तुत करना होता है कि वह प्राप्तकर्ता की ओर से स्वतंत्र विचार, पहल या आत्मनिर्भरता की आवश्यकता को पूरा कर सके; या पूछताछ या संशोधन के इरादे के साथ एक स्लेटेड संस्करण में जानकारी प्रस्तुत करने के लिए। कोई जो इस तरह से पेश को निष्क्रिय रूप से स्वीकार करता है, उसे चम्मच से खिलाना कहते हैं।

चम्मच भरा - चम्मच में जितनी सामग्री होती है या हो सकती है - खाना पकाने में मात्रा के लिए माप की एक मानक इकाई के रूप में उपयोग की जाती है, जहां यह आमतौर पर भरे चम्मच का संकेत देती है। यह लैटिन कॉक्लेयर से संक्षिप्त कोच या कोचल है। "चम्मच" अक्सर काउंटर दवाओं के लिए खुराक का वर्णन करने के लिए इसी तरह से उपयोग किया जाता है। ड्रिंक और खाने की रेसिपी में डेज़र्ट स्पूनफुल और टेबलस्पूनफुल भी मिल सकते हैं। एक चम्मच में लगभग 5 मिली और एक बड़ा चमचा लगभग 15 मिली होता है।

स्मारिका चम्मच आम तौर पर एक घटना, स्थान, या विशेष तिथि के स्मरण में एक सजावटी वस्तु के रूप में पूरी तरह से मौजूद है।

उत्पादन



स्टेनलेस स्टील का शोरबा चम्मच

मशीन से बने चम्मचों के लिए, मूल आकृति को स्टर्लिंग सिल्वर, निकल सिल्वर मिश्र धातु या स्टेनलेस स्टील की शीट से काट दिया जाता है। बाउल एक पतले सेक्शन का निर्माण करने के लिए दो दबाव वाले रोलर्स के बीच क्रॉस रोल होता है। शीर्ष छोर के लिए आवश्यक चौड़ाई का उत्पादन करने के लिए हैंडल सेक्शन को भी रोल किया गया है। फिर रिक्त को आवश्यक आकार में काट दिया जाता है, और दो पासे रिक्त स्थान पर पैटर्न को लागू किया करते थे। फिर एक लाइनिशर का उपयोग करके फ्लैश को हटा दिया जाता है, और बाउल दो पासे बनाता है और मुड़ता है।



हैंडफोर्जिंग की प्रक्रिया के चरण

चम्मच को हाथ से बनाने के तरीके से पारंपरिक बनाने के लिए, सिल्वर की एक पट्टी को बाउल और हैंडल के लिए सही अनुपात तक चिह्नित किया जाता है।

इसे तब तक गर्म किया जाता है जब तक कि लाल गर्म न हो जाए और चिमटे से पकड़कर हथौड़े और निहाई का उपयोग करके आकार में पीटा जाए। बाउल के सिरे को बनाने के लिए बार की नोक को इंगित किया जाता है, फिर बाउल को बनाने के लिए हथौड़ा मारा जाता है। यदि एक हील को जोड़ना है, तो केंद्र के नीचे एक खंड मोटा छोड़ दिया जाता है। बाउल के किनारों और चम्मच की नोक को मोटा छोड़ दिया जाता है, क्योंकि इसे सबसे अधिक मोटाई की आवश्यकता होती है। फिर हैंडल को शुरू किया जाता है और गर्दन पर मोटी से जाने वाली लंबाई तक अंकित किया जाता है और धीरे-धीरे एक संतुलित अहसास देते हुए मोटाई में टेप किया जाता है। इस प्रक्रिया के दौरान टुकड़ा बहुत कठोर हो जाता है और कई बार एनाउंस करना पड़ता है, फिर अंतिम आकार प्राप्त होने तक फिर से काम किया जाता है।

बाउल को आकार देने के लिए काटा जाता है, अक्सर एक धातु टेम्पलेट का उपयोग करके। फिर एक टिन केक और चम्मच स्टैक का उपयोग करके बाउल का निर्माण किया जाता है। पिघला हुआ टिन चम्मच की स्टैक के आसपास डाला जाता है और कठोर करने के लिए छोड़ दिया जाता है। फिर हैंडल को 45 डिग्री तक नीचे झुका दिया जाता है, और बाउल को बनाने के लिए चम्मच स्टैक और एक भारी हथौड़ा का उपयोग करके टिन में घुमाया जाता है। हैंडल में मोड़ फिर सेट में अन्य चम्मच से मेल खाने के लिए समायोजित किया जाता है और इसलिए यह टेबल पर सही ढंग से बैठता है। बाउल को तब काटा जाता है, एक प्रक्रिया जिसे हटा देना कहा जाता है। सतहों को काटा जाता है, पहले सतह से आग के दाग को हटाने के लिए किसी न किसी फ़ाइल के साथ, फिर एक स्मूथ फ़ाइल के साथ। इसके बाद बाउल के अंदर से किसी भी फ़ाइल के निशान और आग के दाग को हटाने के लिए इसे बफ़र किया जाता है और इसे वांछित फिनिश पर पॉलिश किया जाता है।

डेरिवेटिव

स्पॉर्क और स्पोर्फ़ दोनों को चम्मच से प्राप्त किया जाता है: वे चम्मच के बाउल को कांटे के टीन्स के साथ और दोनों टीन्स और चाकू के कटिंग एज के साथ जोड़ते हैं।

करछुल (चम्मच)

करछुल (डिपर) एक प्रकार का चम्मच है जिसका उपयोग सूप, स्टू, या अन्य खाद्य पदार्थों के लिए किया जाता है। हालांकि डिज़ाइन अलग-अलग होते हैं, एक विशिष्ट करछुल में एक गहरी बाउल में एक लंबे हैंडल को समाप्त करना होता है, अक्सर बाउल को एक बर्तन या अन्य बर्तन से तरल उठाने की सुविधा के लिए एक कोण पर उन्मुख किया जाता है और इसे एक बाउल में पहुंचा दिया जाता है। तरल को डालते समय महीन धारा के लिए अनुमति देने के लिए बेसिन के किनारे पर कुछ सीढ़ियां शामिल होती हैं; हालांकि, यह बाएं हाथ के उपयोगकर्ताओं के लिए कठिनाई पैदा कर सकता है, क्योंकि यह किसी के स्वयं के प्रति डालना आसान है। इस प्रकार, इन सीढ़ियों में से कई में दोनों तरफ ऐसे चिमटे हैं।



करछुल चम्मच

आधुनिक समय में सीढ़ी आमतौर पर अन्य रसोई के बर्तनों के समान स्टेनलेस स्टील के बने होते हैं; हालांकि, वे एल्यूमीनियम, सिल्वर, प्लास्टिक, मेलामाइन राल, लकड़ी, बांस या अन्य सामग्रियों से बने हो सकते हैं। उपयोग के आधार पर, कई प्रकार के आकार बनाए जाते हैं; उदाहरण के लिए, लंबाई में 5 इंच से कम आकार के छोटे आकार सॉस या मसालों के लिए उपयोग किए जाते हैं, जबकि लंबाई में 15 इंच से अधिक के अतिरिक्त बड़े आकार सूप या पंच के लिए उपयोग किए जाते हैं।

प्राचीन काल में अक्सर पौधों से कैलाबश (लौकी) या यहां तक कि समुद्री शैल्स बनाए जाते थे।

कांटे और चाकू का उपयोग कैसे करें

यह आसानी से आदिम शिकारी की तरह दिख सकता है क्योंकि आप चाकू और कांटे के साथ अपने भोजन को हैक कर लेते हैं। लेकिन डिनर पार्टियों में, रेस्तरां में या औपचारिक अवसरों पर, आप इन बर्तनों का उपयोग क्लासिक तरीके से करना चाहते हैं। यूरोपीय (या कॉन्टिनेंटल) शैली है और फिर अमेरिकी शैली है।

अंश 1: यूरोपीय (कॉन्टिनेंटल) स्टाइल



1. जान लें कि कांटा प्लेट के बाईं ओर और चाकू दाईं ओर होता है। यदि आपके पास एक से अधिक कांटा है, तो बाहरी वाला आपका सलाद कांटा है और आंतरिक वाला आपके मुख्य पकवान के लिए है। आपके मुख्य पकवान का कांटा आपके सलाद कांटे से बड़ा होगा।
 - हम अंतिम भाग में टेबल सेटिंग कवर करेंगे। अभी के लिए, अपने बर्तनों को कैसे पकड़ें और खाने पर ध्यान दें! "दायां" रास्ता, निश्चित रूप से।



2. अपनी प्लेट पर वस्तुओं में कट करने के लिए, अपने दाहिने हाथ में अपना चाकू उठाएं और पकड़ें। तर्जनी अधिकांशतः सीधी होती है और ऊपर, ब्लेड की भुजा के आधार के पास रहती है। अन्य चार उंगलियां हैंडल के चारों ओर लपेटी जाती हैं। जब आपकी तर्जनी शीर्ष पर होती है, तो आपका अंगूठा बगल की तरफ लगा होता है। चाकू के हैंडल का छोर आपकी हथेली के आधार को छूना चाहिए।

- यह दोनों शैलियों में समान है। और दोनों स्टाइल राइट-हैंडर्स को पूरा करते हैं। यदि आप लेफ्ट-हैंडर हैं, तो इस विषय पर आपके द्वारा पढ़ी गई किसी भी चीज़ को उलटने पर विचार करें।



3. अपने बाएं हाथ में कांटा पकड़े। टीन्स (प्रोंग) आप से दूर (नीचे) का सामना करते हैं। तर्जनी सीधी होती है, और कांटे के सिर के पास पीछे की तरफ टिकी हुई है, लेकिन इतना करीब नहीं कि आपको भोजन को छूने का खतरा हो। अन्य चार उंगलियां हैंडल के चारों ओर लपेटी जाती हैं।
 - इसे अक्सर "हिडन हैंडल" विधि के रूप में जाना जाता है। इसका कारण यह है कि आपका हाथ लगभग पूरी तरह से हैंडल को कवर कर रहा है, इसे दिखने से अलग कर रहा है।



4. कलाई को मोड़ें, ताकि आपकी तर्जनी आपकी प्लेट की ओर नीचे की ओर इशारा कर सके। यह चाकू की नोक बनाता है और कांटा भी प्लेट की ओर कुछ इशारा करता है। आपकी कोहनी को आराम करना चाहिए और हवा या असहजता बिल्कुल नहीं होनी चाहिए।
 - जब हम इस पर होते हैं, तो आमतौर पर आपकी कोहनी हर समय टेबल से दूर होनी चाहिए। लेकिन अगर आप अपनी कटलरी और अनौपचारिक सेटिंग का उपयोग करने से विराम ले रहे हैं, तो इसके बारे में तनाव न करें।



5. तर्जनी के माध्यम से दबाव लागू करके कांटे के साथ भोजन को नीचे रखें। यदि आप काट रहे हैं, तो चाकू को कांटे के आधार के करीब रखें और काट लें। पास्ता जैसे खाद्य पदार्थों को केवल एक तेज, आसान कट की आवश्यकता होगी, जबकि चबाने वाले मांस पर थोड़ा जोर लगाना होगा। आम तौर पर, एक समय में केवल एक या दो कट लगाने होते हैं।

- कांटा पकड़ें ताकि टीन्स (चिमटे) आपकी ओर झुक रहे हों, चाकू कांटे की तुलना में आपसे दूर हो। एक कोण पर ठीक है, यह भी सुनिश्चित करें कि आप यह जानने के लिए अपने चाकू को स्पष्ट रूप से देख सकते हैं कि आप कहां काट रहे हैं। आपको अपने कांटे को अपने चाकू पर देखने में सक्षम होना चाहिए।



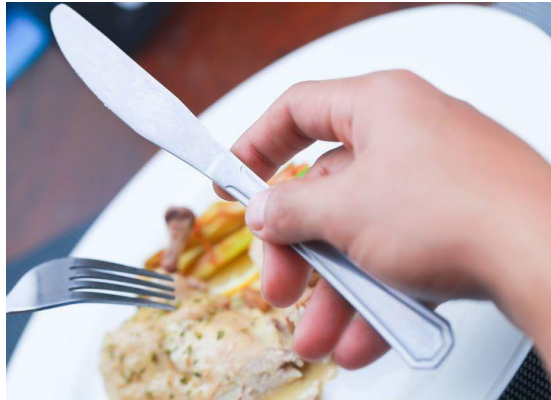
6. कांटे के साथ अपने मुंह में भोजन के छोटे टुकड़े लाएं। खाने की इस शैली में, नीचे की ओर झुकाव वाले टीन्स के साथ अपने मुंह में कांटा लाएं। कांटे का पिछला भाग ऊपर होगा जैसे ही आप इसे अपने मुंह में लाएंगे।

- अपने बाएं हाथ में कांटा रखें, भले ही आप दाएं हाथ से काम करने वाले हों। यदि आप दोनों के साथ प्रयोग करते हैं, तो आप पा सकते हैं कि यह विधि दोनों के लिए अधिक कुशल है।

अंश 2: अमेरिकन शैली



1. काटते समय, अपने बाएं हाथ में कांटा पकड़ें। कॉन्टिनेंटल विधि के विपरीत, एक कांटे का उपयोग करने की अमेरिकी शैली एक कलम जैसी पकड़ को अधिक अपनाती है। हैंडल आपके अंगूठे और तर्जनी के बीच में आपके हाथ के सहारे रहता है, आपकी मध्यमा और अंगूठे आधार पकड़ रहे हैं, और आपकी तर्जनी शीर्ष पर टिकी हुई है। फिर, टीन्स नीचे की ओर हैं, जो आपसे दूर हैं।



2. काटते समय चाकू अपने दाहिने हाथ में रखें। यह हाथ की स्थिति उपर्युक्त शैली के समान है - आधार के साथ आपकी तर्जनी और इसके चारों ओर लिपटे आपकी अन्य उंगलियों के साथ।



3. काटें। अपने कांटे (टीन्स नीचे) के साथ भोजन को दबाए रखें, चाकू से कोमल गति में काटें। आपका कांटा आपके चाकू की तुलना में आपके करीब होना चाहिए। जारी रखने से पहले केवल एक या दो निवाले काटें।

4. अब हाथ घुमाएं। यहां दो शैलियों के बीच मुख्य अंतर आता है: काटने के बाद, अपनी चाकू को अपनी प्लेट के किनारे पर रख दें (12 बजे ब्लेड, 3 बजे हैंडल लें) और अपने बाएं हाथ से दाएं हाथ पर अपने कांटे को स्थानांतरित करें। इसे मोड़ें ताकि टीन्स ऊपर की तरफ घुमावदार हो और एक निवाला लें।

- यह वह विधि है जो अमेरिका के पहली बार अमेरिका बनने पर प्रचलित हुई थी। यूरोप इसका उपयोग करता था, लेकिन तब से आगे बढ़ गया, और अधिक कुशल दृष्टिकोण का समर्थन किया। कूदने ने इसे तालाब के पार नहीं पहुंचाया है, हालांकि हर जगह अंतर की जेबें हैं।



5. काटने के अलावा, अपने दाहिने हाथ में अपने कांटे के साथ खाएं, टीन्स का फेस ऊपर की ओर झुकावा। यदि आप एक ऐसी डिश खा रहे हैं जिसे काटने की आवश्यकता नहीं है, तो इस विधि के साथ अपने कांटे को अपने दाहिने हाथ में रखें। यदि आप काट रहे हैं, तो टीन्स नीचे की ओर हो सकता है, लेकिन आमतौर पर अधिकांश समय के लिए ऊपर की ओर लौटेंगे। हालांकि, आप यह जानते हैं कि केवल सेटिंग्स के पूर्णतम औपचारिक रूप में यह कभी एक समस्या होगा। हम बात कर रहे हैं जब राष्ट्रपति आपके सामने बैठे हैं। इसके अलावा, तनाव न लें।

- आपके सिल्वरवेयर को कभी भी टेबल को नहीं छूना चाहिए। यदि आप केवल अपने कांटे का उपयोग कर रहे हैं, तो सुनिश्चित करें कि आपका चाकू आपकी प्लेट के किनारे पर रखा है। जब आप अपना कांटा नीचे रखते हैं, तो किनारे पर हैंडल को रखें, टीन्स को प्लेट के केंद्र के पास रखें।

अंश 3: डाइनिंग एक्स्ट्रा



1. टेबल सेट-अप को समझें। 95% भोजन के लिए, आप शायद सिर्फ एक चाकू, कांटा और चम्मच का प्रयोग कर रहे होंगे। लेकिन उन फैसी अवसरों के लिए, आप कुछ और टुकड़े देख सकते हैं और सोच सकते हैं कि आपको क्या करना चाहिए। यहां एक मोटी रूपरेखा है:
 - फोर-पीस सेटिंग में एक चाकू, एक सलाद कांटा, एक स्थान कांटा (मुख्य डिश), एक स्थान चाकू और कॉफी के लिए एक चम्मच होता है। सलाद कांटा आपके स्थान कांटे से बाहर और छोटा होगा।
 - एक फाइव-पीस सेटिंग में ऊपर वाले सब और एक सूप चम्मच होता है। सूप का चम्मच आपके कॉफी चम्मच से बड़ा होगा।
 - एक सिक्स-पीस सेटिंग में एक फर्स्ट कोर्स कांटा और चाकू (बाहर पर), मुख्य कोर्स कांटा और चाकू, और एक डेजर्ट / सलाद कांटा और कॉफी चम्मच होता है। वे अंतिम दो छोटे वाले होंगे।
 - एक सेवेन-पीस सेटिंग में ऊपर वाला सब और एक सूप चम्मच होता है। सूप का चम्मच आपके कॉफी चम्मच से बड़ा होगा और चाकू या कांटा नहीं होगा।
 - यदि आप कभी अपने दाहिने तरफ एक छोटा कांटा देखते हैं (कांटे आम तौर पर दाईं ओर कभी नहीं जाते हैं), तो यह एक सीप कांटा है।
 - बर्तन आमतौर पर उनके उपयोग के क्रम में रखे जाते हैं। जब संदेह हो, तो बाहर से शुरू करें और अपने तरीके से काम करें।



2. जब आप बस काटने के बीच रुक रहे हों, तो अपने सिल्वरवेयर को आराम की स्थिति में रखें। आपके वेटर को सूचित करने के दो अलग-अलग तरीके हैं जिन्हें आपने समाप्त नहीं किया है:
 - यूरोपीय शैली: अपने चाकू को क्रॉस करें और अपनी प्लेट पर कांटा, चाकू के ऊपर कांटा, नीचे की ओर झुके हुए रखें। दोनों को ऊपर-नीचे "वी" बनाना चाहिए।
 - अमेरिकी शैली: चाकू आपकी प्लेट के शीर्ष के पास जाता है, 12 बजे पर ब्लेड होता है, 3 बजे पर हैंडल। कांटे को अपने शरीर से थोड़े कोण पर, टीन्स को ऊपर की ओर रखें।



3. जब आप खाना समाप्त कर रहे हैं, तब पूर्ण स्थिति में अपने सिल्वरवेयर रखें। इससे आपका वेटर जानता है कि आपकी प्लेट को साफ किया जा सकता है। फिर, विचार के दो स्कूल हैं:
- यूरोपीय शैली: चाकू और कांटा एक दूसरे के समानांतर, 5 बजे पर हैंडल होता है, ब्लेड और टीन्स ब्लेड के केंद्र में होंगे (टीन्स नीचे की ओर होगा)।
 - अमेरिकी शैली: यूरोपीय शैली के समान, कांटे के केवल टीन्स ऊपर की ओर होगा।



4. चावल और अन्य छोटी वस्तुओं के साथ सजाएं। आपको थोड़े थोड़े तरीके से कांटे द्वारा उन्हें लेने की आवश्यकता होगी, बजाय के उन्हें बेकार ही काटने के। अमेरिकी शैली आम तौर पर कांटे (फिर से, कम कुशल) पर भरोसा करना पसंद करती है, जबकि यूरोपीय शैली स्कूपिंग के लिए कभी-कभी चाकू ब्लेड या ब्रेड के टुकड़े की मदद लेते हैं।



5. पास्ता खाने के लिए, इसे अपने कांटे से घुमाएं। यदि आपके पास चम्मच है, तो अपने कांटे के साथ कुछ नूडल्स उलझाएं और उन्हें घुमाएं, चम्मच के आधार पर रखे हुए। यदि नूडल्स बहुत लंबे हैं और बोझिल साबित हो रहे हैं, तो आप जरूरत पड़ने पर उन्हें अपने चाकू से काट सकते हैं। लेकिन इससे पहले कि आप कोई कठोर उपाय करें, बस एक बार में केवल कुछ नूडल्स लेने की कोशिश करें। और सुनिश्चित करें कि आपके पास नैपकिन है!
 - यदि आप पास्ता के साथ अच्छे नहीं हैं, तो आप अच्छी कंपनी में हैं। यह कई बार पास्ता खाने वालों के लिए भी मुश्किल है। यह चाकू और कांटे के बारे में कम है और स्लर्पिंग न करने के बारे में अधिक है!

चाँपस्टिक

चाँपस्टिक समान लंबाई की स्टिक के जोड़े हैं जिनका उपयोग पारंपरिक प्राचीन रसोई और लगभग 6000 वर्षों से पूरे पूर्वी एशिया में खाने के बर्तन के रूप में किया गया है। पहले चाइनीज द्वारा उपयोग किया जाता था, बाद में चाँपस्टिक का उपयोग सांस्कृतिक प्रवाह के माध्यम से या तो अन्य देशों में फैल गया या जापान, कोरिया, लाओस, मलेशिया, म्यांमार, नेपाल, फिलीपींस, सिंगापुर, ताइवान, थाईलैंड और वियतनाम के साथ-साथ कैलिफोर्निया, न्यूयॉर्क, संयुक्त राज्य अमेरिका के हवाई और कनाडा और ऑस्ट्रेलिया में चाइनीज समुदायों के साथ के शहरों में चाइनीज आप्रवासी समुदायों के माध्यम से। चाँपस्टिक स्मूथ और अक्सर पतले होते हैं और आमतौर पर बांस, प्लास्टिक, लकड़ी या स्टेनलेस स्टील से बने होते हैं। वे आमतौर पर सोने, चांदी, पॉर्सिलेन, जेड, या हाथी दांत से बने होते हैं। चाँपस्टिक को प्रमुख हाथ में अंगूठे और उंगलियों के बीच रखा जाता है, और भोजन के टुकड़े लेने के लिए उपयोग किया जाता है।

उपयोग

चाँपस्टिक का उपयोग करने के लिए, निचला चाँपस्टिक स्थिर होता है, और अंगूठे के आधार पर, और अनामिका और मध्य उंगली के बीच रहता है। दूसरी चाँपस्टिक को पेंसिल की तरह रखा जाता है, अंगूठे, तर्जनी और मध्यमा की टिप्स का उपयोग करके, और इसे भोजन करते समय स्थानांतरित किया जाता है, भोजन को चाँपस्टिक में खींचने के लिए। चाँपस्टिक, जब उपयोग में नहीं होता है, तो उसे चाइनीज टेबल सेटिंग में दाईं ओर या किसी की प्लेट के नीचे रखा जाता है।



हथी (खाने के लिए) और साईबाशी

खाना पकाने के लिए

साईबाशी जापानी किचन चाँपस्टिक है जिसका इस्तेमाल जापानी व्यंजनों में किया जाता है। वे जापानी भोजन की तैयारी में उपयोग किए जाते हैं, और खाने के लिए डिज़ाइन नहीं किए जाते हैं। ये चाँपस्टिक एक हाथ से गर्म भोजन से निपटने की अनुमति देते हैं, और नियमित चाँपस्टिक की तरह उपयोग किए जाते हैं। इन चाँपस्टिक्स की लंबाई 30 सेमी (12 इंच) या उससे अधिक है, और शीर्ष पर एक स्ट्रिंग के साथ एक साथ लूप किया जा सकता है। इन्हें बांस से बनाया जाता है, लेकिन गहरे तलने के लिए, बांस के हैंडल वाले धातु के चाँपस्टिक्स को पसंद किया जाता है, क्योंकि नियमित रूप से बांस की चाँपस्टिक टिप्स तिरछी होती हैं और गर्म तेल में बार-बार इस्तेमाल करने के बाद स्मूथ हो जाती हैं। लकड़ी के हैंडल गर्मी से बचाते हैं।

शैलियां



ऊपर से नीचे तक: ताइवानी मेलामाइन चाँपस्टिक, चाइनीज पॉर्सिलेन चाँपस्टिक, तिब्बती बांस की चाँपस्टिक, वियतनामी पामबुड चाँपस्टिक, मैचिंग चम्मच के साथ कोरियाई स्टेनलेस फ्लैट चाँपस्टिक, जापानी युगल सेट (दो जोड़े), जापानी बच्चे की चाँपस्टिक, और डिस्पोजेबल वारिबशी (आवरण में)।

चीन

अन्य शैलियों की तुलना में लगभग 27 सेंटीमीटर (11 इंच), मोटा, चौकोर या गोल भुजाओं वाला और चौड़े, कुंद, सपाट नुकीले या पतला नुकीले टिप्स के साथ। ब्लंट टिप्स प्लास्टिक या मेलामाइन किस्मों के साथ अधिक सामान्य हैं जबकि नुकीले टिप्स लकड़ी और बांस की किस्मों में अधिक सामान्य हैं। चाइनीज स्टिक लगभग किसी भी सामग्री से बना हो सकता है, लेकिन आधुनिक दिन रेस्तरां में सबसे आम है इसकी स्थायित्व और स्वच्छता में आसानी के लिए मेलामाइन प्लास्टिक है। नियमित घरों में सबसे आम प्रकार की सामग्री लाख बांस होती है।

जापान



जापानी शैली की लकड़ी और प्लास्टिक के चॉपस्टिक

- लंबाई: बहुत लंबी, बड़ी चॉपस्टिक, आमतौर पर लगभग 30 या 40 सेंटीमीटर (12 या 16 इंच), खाना पकाने के लिए उपयोग की जाती है, खासकर गहरे तलने वाले खाद्य पदार्थों के लिए। जापान में उन्हें खाना पकाने और साईबाशी के लिए उपयोग किए जाने पर रेयोरिवाशी कहा जाता है जब पके हुए भोजन को डिश में स्थानांतरित करने के लिए उपयोग किया जाता है, तो लगभग 23 सेंटीमीटर (9.1 इंच) की छोटी लंबाई की स्टिक बारीक छोर तक होती हैं। जापानी स्टिक महिलाओं के लिए कम लंबाई की होती है, और बच्चों की चॉपस्टिक छोटे आकार में सामान्य होती है। कई जापानी चॉपस्टिक्स में खाने खाने वाले छोर पर परिधीय खांचे होते हैं, जो भोजन को फिसलने से रोकने में मदद करता है।
- शंकु: चॉपस्टिक्स को आमतौर पर शंकु बनाया जाता है, या तो चीन की कुंद या जापान की तेज और नुकीली शैली।
- सामग्री: जापानी चॉपस्टिक पारंपरिक रूप से लकड़ी या बांस से बने होते हैं, और लाह से कोट किए होते हैं। प्लास्टिक, हड्डी, धातु, जेड, पॉर्सिलेन, और हाथी दांत सहित अन्य सामग्री उपलब्ध हैं।
 - बांस और लकड़ी के चॉपस्टिक्स अपेक्षाकृत सस्ते होते हैं, तापमान प्रवाहकत्व कम करते हैं, और भोजन होल्ड करने के लिए अच्छी पकड़ प्रदान करते हैं। वे निरंतर उपयोग के साथ खराब हो सकते हैं और आकृति बिगड़ सकती है यदि वे अपरिवर्तित या अनियंत्रित किस्म के हैं। लगभग सभी खाना पकाने और डिस्पोजेबल चॉपस्टिक्स बांस या लकड़ी से बने होते हैं। डिस्पोजेबल अनछुए चॉपस्टिक विशेष रूप से रेस्तरां में उपयोग किए जाते हैं। ये अक्सर लकड़ी के एक टुकड़े के रूप में आते हैं जो आंशिक रूप से कट जाता है और उपयोगकर्ता द्वारा दो चॉपस्टिक्स में विभाजित किया जाना चाहिए (पूफ़ के रूप में सर्व करना कि वे पहले उपयोग नहीं किए गए हैं)। जापानी में, इन डिस्पोजेबल उपकरणों को वारिवाशी के रूप में जाना जाता है।
 - प्लास्टिक चॉपस्टिक्स अपेक्षाकृत सस्ती, तापमान प्रवाहकत्व कम करते हैं, और पहनने के लिए प्रतिरोधी है। प्लास्टिक चॉपस्टिक भोजन लेने के लिए लकड़ी और बांस के समान प्रभावी नहीं होते हैं, क्योंकि वे फिसलन वाले होते हैं। इसके अलावा, खाना पकाने के लिए प्लास्टिक के चॉपस्टिक का उपयोग नहीं किया जा सकता है, क्योंकि उच्च तापमान चॉपस्टिक को नुकसान पहुंचा सकता है और विषाक्त यौगिकों का उत्पादन कर सकता है।

- धातु (आमतौर पर स्टेनलेस स्टील) चाँपस्टिक्स टिकाऊ और साफ करने में आसान है, लेकिन धातु फिसलन भरे होते हैं। धनी परिवारों में सिल्वर अभी भी आम है, जैसे कि सिल्वर टिप के साथ लकड़ी या हड्डी के चाँपस्टिक्स।
- अन्य सामग्री जैसे हाथीदांत, जेड, सोना और चांदी आमतौर पर विलासिता के लिए चुने जाते हैं। सिल्वर-टिप चाँपस्टिक्स अक्सर अमीर लोगों द्वारा एह्तियात के तौर पर इस्तेमाल किया जाता था, क्योंकि यह माना जाता था कि सिल्वर ज़हर के संपर्क में आने पर काली हो जाएगी।
- अलंकरण: सजावट या जलरोधक के लिए लकड़ी या बांस की चाँपस्टिक्स को चित्रित किया जा सकता है। धातु के चाँपस्टिक को कभी-कभी घिसा या खुरचा जाता है ताकि उन्हें कम फिसलन भरा बनाया जा सके। उच्च-मूल्य वाले धातु चाँपस्टिक जोड़े कभी-कभी उनके पृथक्करण को रोकने के लिए अप्राप्य छोर पर एक छोटी चैन से जुड़े होते हैं।

कोरिया

छोटे, सपाट आयताकार आकार के साथ मध्यम-लंबाई, और धातु से बना, पारंपरिक रूप से कांस्य या चांदी। कई कोरियाई धातु चाँपस्टिक की ग्रिप में अलंकरण से सजाते हैं। वे कोरियाई चम्मच के साथ एक साथ उपयोग किए जाते हैं; सेट को सुजियो कहा जाता है।

थाईलैंड

पश्चिम से अपनाए गए मूल व्यंजन में कांटे और चम्मच का उपयोग किया जाता है। संजातीय चीनी प्रवासियों ने उन खाद्य पदार्थों के लिए चाँपस्टिक का उपयोग शुरू किया, जिनकी उन्हें आवश्यकता होती है। चाँपस्टिक का उपयोग करने वाले अन्य एशियाई व्यंजनों को परोसने वाले रेस्तरां चाँपस्टिक की शैली का उपयोग करते हैं, यदि कोई, तो उस भोजन के लिए उपयुक्त।

वियतनाम

लम्बी स्टिक उस शंकु को कुंद बिंदु पर लाती है; परंपरागत रूप से लकड़ी या बांस की लकड़ी। *dũa cá* (釘 匙) एक बड़ी जोड़ी है जो चाँपस्टिक्स है जो बर्तन से चावल सर्व करने के लिए उपयोग की जाती है।

शिष्टाचार



चाँपस्टिक पकड़ने का उचित तरीका

चाँपस्टिक का उपयोग दुनिया के कई हिस्सों में किया जाता है। जबकि शिष्टाचार के सिद्धांत समान हैं, महीन बिंदु एक क्षेत्र से दूसरे क्षेत्र में भिन्न हो सकते हैं।

चीन

- जब बाउल से चावल खाते हैं, तो चावल के बाउल को अपने मुंह तक रखना सामान्य होता है और चावल को सीधे मुंह में धकेलने के लिए चाँपस्टिक का उपयोग करना चाहिए।
- यदि भोजन लेने में कठिनाई हो रही हो, तो भोजन को निकटता से संबंधित लोगों (जैसे दादा-दादी, माता-पिता, पति या पत्नी, बच्चों या अन्य) को स्थानांतरित करना स्वीकार्य है। इसके अलावा डिनर शुरू होने से पहले बुजुर्गों को भोजन देना सम्मान का प्रतीक है। अक्सर, परिवार के सदस्य देखभाल के संकेत के रूप में एक डिश से भोजन का एक टुकड़ा रिश्तेदार के बाउल में स्थानांतरित कर देंगे। इसका एक रूपांतर यह है कि भोजन को बाउल का उपयोग करते हुए स्थानांतरित करने के लिए, भोजन के नीचे और भोजन को गिरने या टपकने से बचाने के लिए चाँपस्टिक रखें, फिर वहां से किसी रिश्तेदार के बाउल में स्थानांतरित किया जाए।
- किसी के बाउल के किनारे पर चाँपस्टिक टैप करना खराब शिष्टाचार है; ध्यान आकर्षित करने के लिए भिखारी इस तरह का शोर करते हैं।
- चाँपस्टिक को गलत तरीके से को पकड़ना बच्चे के माता-पिता पर बुरी तरह से प्रतिबिंबित करेगा, जिनके पास अपने बच्चों को पढ़ाने की जिम्मेदारी है।
- भोजन को चाँपस्टिक के साथ घोंपना असभ्य है। कुछ भी चाँपस्टिक से हैंडल करना मुश्किल है पारंपरिक रूप से चम्मच से खाए जाने के बजाय।
- टेबल पर बैठे अन्य लोगों की ओर रखे चाँपस्टिक को इंगित करना खराब शिष्टाचार माना जाता है।
- चाँपस्टिक्स को चावल के एक बाउल में लंबवत नहीं छोड़ा जाना चाहिए क्योंकि यह सामान्य रूप से मृत और मृत्यु को "खिलाने" का प्रतीक है अगरबत्ती जलाने की रस्म जैसा दिखता है।
- परंपरागत रूप से, हर कोई अपने स्वयं के चाँपस्टिक का उपयोग डिश से अपने स्वयं के बाउल में भोजन लेने के लिए करता है, या डिश से भोजन को बड़ों या मेहमानों के बाउल तक पहुंचाता है। आज आम तौर पर केवल गैर-पारिवारिक मेहमानों के साथ रेस्तरां या सभाओं में, चाँपस्टिक सर्विंग (公筷, "सामुदायिक-उपयोग चाँपस्टिक") का उपयोग किया जाता है। इनका उपयोग सर्विंग डिश से सीधे भोजन लेने के लिए किया जाता है; एक के डिश सर्व करने के बाद डिश पर वापस आते हैं। हालांकि कुछ परिवारों ने निजी भोजन में भी इस प्रथा को अपनाया है।
- जब भोजन के लिए बैठा जाता है, तो बड़ों को किसी और से पहले अपनी चाँपस्टिक लेने की अनुमति देना आम बात है।
- चाँपस्टिक का उपयोग उल्टा नहीं किया जाना चाहिए; भोजन को किसी अन्य प्लेट से हिलाने या स्थानांतरित करने के लिए उनका उपयोग करना स्वीकार्य माना जाता है (जिसे व्यक्ति पूरी तरह से उपभोग करने का इरादा नहीं करता है)। इस पद्धति का उपयोग केवल तभी किया जाता है जब कोई सर्विंग चाँपस्टिक न हो।
- किसी विशेष चीज के लिए भोजन मेंसे "खुदाई" या "खोज" नहीं करना चाहिए। इसे कभी-कभी "किसी की कब्र खोदने" या "कब्र खोदने" के रूप में जाना जाता है और यह बेहद खराब रूप है।
- बाउल के शीर्ष पर चाँपस्टिक्स को रखने का मतलब है "मैं समाप्त कर चुका हूँ"। बाउल के किनारे या एक चाँपस्टिक स्टैंड पर चाँपस्टिक को रखने से संकेत मिलता है कि खाने से केवल ब्रेक लिया जा रहा है।
- एक सांप्रदायिक सर्विंग डिश से भोजन लेते समय, किसी के चाँपस्टिक को किसी और के चाँपस्टिक, हाथ या हाथ के ऊपर से नहीं गुजरना चाहिए; भोजन करने वाले को या तो भोजन लेना चाहिए या इंतजार करना चाहिए।

- सांप्रदायिक सर्विंग डिश से भोजन लेते समय, यह हथेली के ऊपर के साथ किया जाता है, भोजन करने वाले साथियों को अंगुली दिखाना कठोर माना जाता है।

जापान

- चाँपस्टिक के नुकीले सिरों को चाँपस्टिक स्टैंड पर रखा जाना चाहिए जब चाँपस्टिक का उपयोग नहीं किया जा रहा हो। हालांकि, जब एक चाँपस्टिक स्टैंड नहीं मिलता है जैसा कि अक्सर वारिबाशी (डिस्पोजेबल चाँपस्टिक) का उपयोग करने वाले रेस्तरां में होता है, तो एक व्यक्ति पेपर केस को मोड़कर चाँपस्टिक स्टैंड बनाया जा सकता है जिसमें चाँपस्टिक शामिल था।
- विपरीत छोर का उपयोग करने के लिए चाँपस्टिक्स को उल्टा करना आमतौर पर एक सांप्रदायिक प्लेट से भोजन को स्थानांतरित करने के लिए उपयोग किया जाता है, और स्वीकार्य है अगर कोई सांप्रदायिक चाँपस्टिक नहीं है (उदाहरण के लिए, यदि भोजन किसी के घर पर होस्ट किया गया है)।
- चाँपस्टिक्स को एक टेबल पर क्रॉस नहीं किया जाना चाहिए, क्योंकि यह मृत्यु का प्रतीक है, या चावल में खड़ी है, जो एक अंतिम संस्कार के दौरान किया जाता है।
- चाँपस्टिक्स को दाएं-बाएं दिशा में रखा जाना चाहिए; टिप्स बाईं ओर होनी चाहिए।
- औपचारिक उपयोग में, डिस्पोजेबल चाँपस्टिक (वारिबशी) को भोजन के अंत में रैपर में बदला जाना चाहिए।



विभिन्न चाँपस्टिक स्टैंड

कोरिया

कोरिया में, चाँपस्टिक्स को एक चम्मच (सेट को सुजियो कहा जाता है) के साथ जोड़ा जाता है, और ये कैसे एक साथ उपयोग किए जाते हैं इसके लिए कन्वेंशन हैं:

- बुजुर्ग पहले बर्तन उठाते हैं, फिर छोटे लोग।
- इसे किसी के मुंह के करीब लाने के लिए किसी डिश या बाउल को लेना असभ्य और अशिष्ट माना जाता है, और उसकी सामग्री को चाँपस्टिक के साथ खाया जाता है (कुछ नूडल डिश जैसे कि नन्गामय्यों को छोड़कर)।

एक चम्मच का उपयोग चाँपस्टिक के साथ किया जाता है, यदि भोजन "ड्रिप" उठाता है। यह चीनी और जापानी सम्मेलन के विपरीत है।

- एक चम्मच और चाँपस्टिक दोनों को एक साथ या दोनों हाथों में पकड़ना भी एक दूसरे पर निर्भर है।
- जब चम्मच के नीचे टेबल पर चाँपस्टिक रखते हैं, तो किसी को कभी भी चम्मच के बाईं ओर चाँपस्टिक नहीं डालनी चाहिए। चाँपस्टिक केवल अंतिम संस्कार के लिए भोजन की तैयारी या मृतक परिवार के सदस्यों के लिए स्मारक सर्विस के दौरान बाईं ओर रखी जाती हैं, जिसे जेसा के रूप में जाना जाता है।
- सूप, स्टू, तरल साइड डिश और चावल खाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें, और ठोस साइड डिश के लिए चाँपस्टिक का। चाँपस्टिक के साथ चावल खाना स्वीकार किया जाता है, लेकिन पारंपरिक रूप से इसे निम्न वर्ग का अभ्यास माना जाता है और इस पर ध्यान दिया जा सकता है। परंपरागत रूप से, कोई भी साइड डिश लेने के लिए चाँपस्टिक का उपयोग करेगा, इसे टेबल पर रखेगा, फिर चावल या सूप के लिए चम्मच उठाएगा।



सुजेओ, कोरियाई चाँपस्टिक और चम्मच का सेट

थाईलैंड

ऐतिहासिक रूप से, थाई लोग खाने के लिए नंगे हाथों का उपयोग करते थे और कभी-कभी चम्मच और कांटे का उपयोग करी या सूप के लिए करते थे, जो पश्चिम का प्रभाव था। कई थाई नूडल डिश, जैसे पैड थाई, चाँपस्टिक के साथ खाए जाते हैं।

- चाँपस्टिक और चम्मच का उपयोग केवल विशिष्ट डिश, जैसे नूडल्स के लिए।
- जब डिनर उनके डिश को पूरा करता है, तो वे बाउल के तल पर अपनी चाँपस्टिक डालते हैं।
- चाँपस्टिक को भोजन के साथ बाउल में नहीं छोड़ा जाना चाहिए, क्योंकि यह "मृत लोगों के लिए भोजन" का प्रतीक है।
- चाँपस्टिक्स के साथ ध्वनि बनाना असभ्य माना जाता है।
- दूसरों की ओर इंगित करते हुए चाँपस्टिक्स को रखना या पकड़ना खराब शिष्टाचार है, क्योंकि इंगित करना अपमानजनक माना जाता है।
- चावल के बाउल के साथ चाँपस्टिक का उपयोग नहीं किया जाना चाहिए।

वियतनाम

- चाइनीज डिश के विपरीत, प्लेटों से चावल लेने के लिए चॉपस्टिक का उपयोग करने की भी अनुमति है, जैसे फ्राइड चावल।
- किसी को टेबल से भोजन नहीं लेना चाहिए और इसे सीधे मुंह में रखना चाहिए; भोजन को पहले अपने बाउल में रखा जाना चाहिए।
- भोजन का चुनाव करते समय चॉपस्टिक को मुंह में नहीं रखना चाहिए।
- जब भोजन पूर्ण कर लिया जाता है तो चॉपस्टिक को "वी" आकार में नहीं रखा जाना चाहिए; इसकी बुरे शगुन के रूप में व्याख्या की गई है।
- व्यक्तिगत चॉपस्टिक को सांप्रदायिक सूप बाउल में नहीं डुबोया जाना चाहिए (उदाहरण के लिए, जब कैन खा रहे हों)।
- यदि सांप्रदायिक सर्विंग बर्तनों को प्रदान नहीं किया जाता है, तो व्यक्ति के चॉपस्टिक्स के सिरों को "स्वच्छ छोर" पर उल्टा पसंद किया जाता है।



जापान में एक विश्वविद्यालय कैफेटेरिया कचरा बिन में डिस्पोजेबल चॉपस्टिक

डिस्पोजेबल चॉपस्टिक का सबसे व्यापक उपयोग जापान में होता है, जहां हर साल कुल 24 बिलियन जोड़े का उपयोग किया जाता है, जो प्रति व्यक्ति लगभग 200 जोड़े के बराबर है। चीन में, अनुमानित 45 बिलियन जोड़ी डिस्पोजेबल चॉपस्टिक का सालाना उत्पादन किया जाता है। यह प्रति वर्ष 1.66 मिलियन क्यूबिक मीटर (59×10⁶ cu ft) लकड़ी या 25 मिलियन पूरी तरह से विकसित पेड़ों को जोड़ता है। अप्रैल 2006 में, पीपुल्स रिपब्लिक ऑफ चाइना ने प्राकृतिक संसाधनों की अधिकता को कम करने के लिए डिस्पोजेबल चॉपस्टिक पर पांच प्रतिशत कर लगाया। जापान में इस उपाय का सबसे अधिक प्रभाव पड़ा क्योंकि इसके कई डिस्पोजेबल चॉपस्टिक चीन से आयात किए जाते हैं, जो कि जापानी बाजार का 90% से अधिक है।

अमेरिकी निर्माताओं ने चीन में अमेरिकी निर्मित चॉपस्टिक निर्यात करना शुरू कर दिया है, मीठे गोंद और चिनार की लकड़ी का उपयोग कर रहे हैं क्योंकि इन सामग्रियों को रसायनों या ब्लीच के साथ कृत्रिम रूप से हल्का करने की आवश्यकता नहीं है, और एशियाई उपभोक्ताओं से अपील कर रहे हैं।

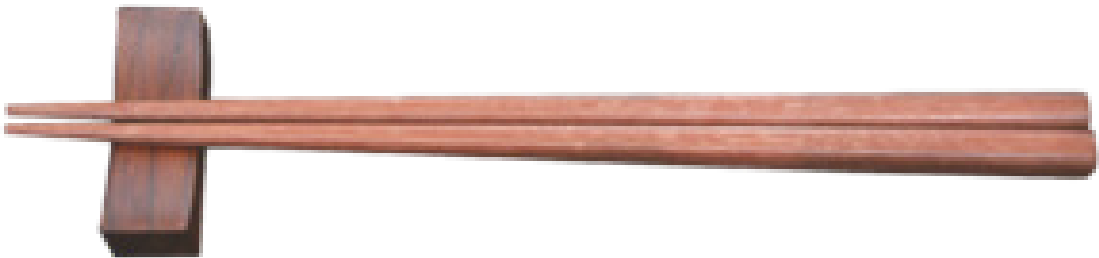
अमेरिकी मूल के ताइवान के गायक वांग लीहोम ने सार्वजनिक रूप से टिकाऊ सामग्रियों से बने पुनः प्रयोज्य चॉपस्टिक के उपयोग की वकालत की है। जापान में, पुनः प्रयोज्य चॉपस्टिक को माईहाशी या माईबाशी के रूप में जाना जाता है (जिसका अर्थ है "मेरी चॉपस्टिक")।

2003 के एक अध्ययन में पाया गया कि बुजुर्गों द्वारा चॉपस्टिक के नियमित उपयोग से हाथ में ऑस्टियोआर्थराइटिस का खतरा बढ़ सकता है, एक ऐसी स्थिति जिसमें कार्टिलेज घिस जाते हैं, जिससे हाथ के जोड़ों में दर्द और सूजन हो सकती है। डार्क वुड ब्लीच व्हाइट से बने कुछ डिस्पोजेबल चॉपस्टिक के उपयोग के बारे में भी चिंता की गई है जो स्वास्थ्य जोखिम पैदा कर सकते हैं, जिससे खांसी या अस्थमा हो सकता है।

2006 के हांगकांग के स्वास्थ्य विभाग के सर्वेक्षण में पाया गया कि 2003 में सार्स के प्रकोप के बाद से आम डिश से अलग सर्विंग चॉपस्टिक, चम्मच या अन्य बर्तनों का उपयोग करने वाले लोगों का अनुपात 46% से बढ़कर 65% हो गया है।

चोपस्टिक स्टैंड

चॉपस्टिक स्टैंड टेबलवेयर है, चाकू स्टैंड या चम्मच स्टैंड के समान, टेबल से चॉपस्टिक टिप्स को रखने के लिए इस्तेमाल किया जाता है और उपयोग किए गए चॉपस्टिक को टेबल को दूषित करने से रोकने के लिए उपयोग किया जाता है। चॉपस्टिक स्टैंड घरों में रेस्तरां की तुलना में अधिक पाए जाते हैं। वे विभिन्न आकृतियों में आते हैं और मिट्टी, लकड़ी, प्लास्टिक, धातु, ग्लास, पॉर्सिलेन या जेड जैसे कीमती पत्थरों से बनाए जाते हैं। यदि चॉपस्टिक्स पेपर स्लीव में आते हैं, तो कुछ लोग अलीव को चॉपस्टिक स्टैंड में फोल्ड कर देंगे।



चॉपस्टिक स्टैंड पर जापानी यव लकड़ी से बनी चॉपस्टिक

पूर्वी एशिया में, चॉपस्टिक स्टैंड का उपयोग आमतौर पर औपचारिक डिनर में किया जाता है। उन्हें डिश के सामने-बाईं ओर, चॉपस्टिक टेबल के किनारे के समानांतर और टिप बाईं ओर या डिश के दाईं ओर, चॉपस्टिक टिप के साथ सामने की ओर रखा जाता है।

बीयर ग्लासवेयर

बीयर ग्लासवेयर में ग्लास से बने पेय पदार्थों को शामिल किया जाता है या आमतौर पर बीयर पीने के लिए उपयोग किए जाने वाले। ग्लासवेयर की विभिन्न शैलियां कई कारणों से मौजूद हैं: वे राष्ट्रीय परंपराओं को दर्शा सकते हैं; सर्विंग उपायों के बारे में कानून; स्टैकिंग, धोने और टूटने से बचने की व्यावहारिकता; वाणिज्यिक ब्रांडिंग का प्रचार; लोक कला, नवीनता आइटम या पीने के खेल में उपयोग; या विभिन्न कारणों से बीयर की विभिन्न शैलियों को पूरक करना, जिसमें सुगंधित परिवर्तनशील को बढ़ाना, उपस्थिति को प्रदर्शित करना और बीयर के सिर पर प्रभाव होना शामिल है। कई प्रकार के बीयर ग्लासवेयर में एक स्टेम होता है जो पीने वाले के शरीर की गर्मी को बीयर को गर्म करने से रोकने का काम करता है।

बीयर के गिलास ग्लास के सीमित पदार्थों से बने होते हैं, जिनमें स्टोनवेयर, मिट्टी के बर्तन, कांस्य और लकड़ी शामिल नहीं हैं।



बीयर ग्लासवेयर (बाएं से दाएं): गर्मियों के गिलास, चखने वाले गिलास, स्निफर, सेशन गिलास

अंतर्राष्ट्रीय शैलियां

पिल्सनर गिलास



ब्रौएरेड स्कूलोस ईगनबर्ग से पिल्सनर गिलास

पिल्सनर गिलास का उपयोग कई प्रकार के हल्के बीयर के लिए किया जाता है, जिसमें पेल लेगर या पिल्सनर शामिल हैं। पिल्सनर गिलास आमतौर पर पिंट गिलास से छोटे होते हैं, आमतौर पर 200 मिली, 250 मिली, 300 मिली, 330 मिली या 400 मिली साइज में। (यूरोप में 500 मिलीलीटर आम हैं।) वे लंबे, पतले और पारदर्शी होते हैं। पारदर्शी गिलास बीयर के रंग, और कार्बोनेशन को प्रकट करता है, और व्यापक शीर्ष बीयर सिर को बनाए रखने में मदद करता है।

वीजेन गिलास को कभी-कभी गलती से पिल्सनर गिलास कहा जाता है क्योंकि वे दिखने में कुछ हद तक समान होते हैं, लेकिन असली पिल्सनर गिलास में बिना किसी वक्रता के एक समान टेपर होता है।

पिंट गिलास

पिंट की परिभाषा देश द्वारा भिन्न होती है, इस प्रकार एक पिंट गिलास उस देश में बीयर के नियमित माप को प्रतिबिंबित करेगा। यूके में, कानून यह निर्धारित करता है कि बीयर का सर्विंग शाही पिंट (568 मिली \approx 1.2 यूएस पिंट्स) पर तय किया जाए। 10 इम्प एफएल औंस (284 मिली) के आधे पिंट गिलास आमतौर पर पिंट गिलास के छोटे संस्करण होते हैं। 5 इम्प एफएल औंस (142 मिली) के क्वार्टर-पिंट गिलास भी मौजूद हैं, और ऑस्ट्रेलिया में लोकप्रिय हैं (अब मैट्रिक से 140 मिली), जहां उन्हें "पोनी" के रूप में जाना जाता है। ये बस छोटे पिंट गिलास हो सकते हैं, या एक विशेष पोनी गिलास हो सकते हैं। अमेरिका में, एक पिंट 16 यूएस एफएल औंस (473 मिली) है, लेकिन वॉल्यूम को कड़ाई से विनियमित नहीं किया जाता है और गिलास कुछ हद तक भिन्न हो सकते हैं। 500 मिली के गिलास को आमतौर पर अमेरिकी बोल-चाल में पिंट कहा जाता है। एक बार लोकप्रिय होने वाले पोनी गिलास, अमेरिका में इन दिनों केवल पुराने, निम्न दर्जे के बार्स में पाए जाते हैं।

पिंट गिलास के सामान्य आकार हैं:

- शंक्राकार गिलास आकार में है, जैसा कि नाम से पता चलता है, एक उलटा छोटा शंकु लगभग 6 इंच (15 सेमी) लंबा और इसकी ऊंचाई पर व्यास में लगभग 1 इंच (25 मिमी) से कम होता है।
- नॉनिक, शंक्राकार डिजाइन पर एक बदलाव, जहां गिलास ऊपर से कुछ इंच बाहर निकलता है; यह आंशिक रूप से बेहतर पकड़ के लिए है, आंशिक रूप से गिलास को एक साथ चिपका होने से रोकने के लिए, और आंशिक रूप से ताकत देने के लिए और रिम को चिप या "निकेड" होने से रोकने के लिए। "नॉनिक" शब्द "नो निक" से निकला है।
- जग गिलास, या "डिंपल मग", एक हैंडल के साथ बड़े मग की तरह आकार के होते हैं। वे बाहर की तरफ मोटे ग्लास के एक ग्रिड पैटर्न के साथ ढाले जाते हैं, कुछ हद तक एक विश्व युद्ध द्वितीय के हैंड ग्रेनेड के विभाजन जैसा दिखता है। डिम्पल गिलास को एक धोने के बाउल में उंगलियों से बाहर खिसकने से रोकता है, और गिलास का डिजाइन ताकत पर जोर देता है, लगातार मैनुअल वॉशिंग का सामना करने के लिए भी। 1960 के दशक से मशीन की धुलाई से मैनुअल धुलाई के समय ये डिजाइन फीचर कम महत्वपूर्ण हो गई थीं। डिम्पल्ड गिलास अब अन्य प्रकारों की तुलना में दुर्लभ हैं और इन्हें अधिक पारंपरिक माना जाता है। गिलास पर हैंडल के कारण इस तरह के गिलास को "हैंडल" के रूप में भी जाना जाता है। वे पुरानी पीढ़ी और अपने हाथों में प्रतिबंधित मूवमेंट वाले लोगों के साथ लोकप्रिय हैं जो एक सामान्य पिंट गिलास को पकड़ना मुश्किल बना सकते हैं। उन्होंने हाल ही में पुनर्जागरण करना शुरू किया है, खासकर उत्तरी ब्रिटेन में।



ब्रिटिश डिम्पल गिलास पिंट मग

"शंक्राकार" पिंट गिलास



विशेषज्ञ के गिलासवेयर

बीयर के विशेषज्ञ कभी-कभी अपनी प्रशंसा बढ़ाने के लिए विशेष, गैर-पारंपरिक ग्लासवेयर में निवेश करते हैं। एक उदाहरण माइकल "बीयर हंटर" जैक्सन द्वारा विपणन की गई रेंज थी।

स्निफ्टर

आमतौर पर ब्रांडी और कॉग्नेक सर्विंग के लिए उपयोग किया जाता है, स्निफ्टर डबल / इंपीरियल आईपीए, बेल्जियम एल्स, जौ और रोहू की वाइन जैसे सुगंधित बियर के परिवर्तनशील पर कब्जा करने के लिए आदर्श है। आकार, परिवर्तनशील को फंसाने में मदद करता है, जबकि घूमता हुआ उन्हें उत्तेजित करता है और एक तीव्र सुगंध पैदा करता है।



स्निफ्टर

टेस्टर गिलास

1/3 पिट या उससे कम के पिट का उपयोग किया जा सकता है:

- पूर्ण खरीदने से पहले एक पब या कैफे में बीयर आजमाएं
- दोस्तों के बीच दुर्लभ या स्ट्रोंग बियर की एक बोतल विभाजित करें

- कई बियर का नमूना लें बिना नशे में धुत हुए। उदाहरण के लिए शराब की भट्टी 1/3 पिंट मात्रा में तीन अलग-अलग शराब का नमूना प्रदान कर सकती है; या एक बीयर महोत्सव संरक्षक के लिए छोटे क्षमता के गिलास प्रदान कर सकता है।

प्लास्टिक

प्लास्टिक बीयर के बर्तन आमतौर पर जो भी गिलास के आकार में होते हैं, वे आमतौर पर इलाके में होते हैं। वे मुख्य रूप से ग्लास वेसल के विकल्प के रूप में उपयोग किए जाते हैं, जहां टूटना विशेष रूप से समस्याग्रस्त होगा, उदाहरण के लिए बाहरी इवेंट्स पर।

जर्मन, ऑस्ट्रियाई और स्विस शैलियां

बीजन गिलास

गेहूं की बीयर परोसने के लिए एक बीजन गिलास का उपयोग किया जाता है। जर्मनी में उत्पन्न, गिलास नीचे संकीर्ण है और शीर्ष पर थोड़ा चौड़ा है; दोनों चौड़ाई सुगंध जारी करती है, और अक्सर मोटी, फ्लफी हेड गेहूं बियर द्वारा उत्पादित के लिए जगह प्रदान करते हैं। यह पिंट गिलास से लंबा होता है, और आमतौर पर फोम या "हेड" के लिए जगह के साथ 500 मिलीलीटर होता है। कुछ देशों में, जैसे कि बेल्जियम, गिलास 250 मिलीलीटर या 330 मिलीलीटर हो सकता है।

गेहूं बियर बहुत झाग पैदा करते हैं, खासकर अगर जल्दी से डाला जाता है। पब में, यदि बोतल को स्वयं डालने के लिए संरक्षक को सौंप दिया जाता है, तो गिलास को संरक्षक गीला करने के लिए या नीचे के थोड़ा पानी के साथ बीयर रखने के लिए पूरे गिलास को अत्यधिक झाग से गीला करने के लिए चारों ओर घुमाने के लिए प्रथागत है।



बीजन गिलास

बियर मग

बीयर मग या बस मग या तो पारंपरिक बीयर मग के लिए एक अंग्रेजी निओलॉजिज्म है, जो स्टोनवेयर से बना है, या विशेष रूप से सजावटी बीयर मग है जिसे आमतौर पर स्मृति चिन्ह या संग्रहणीय के रूप में बेचा जाता है। इस तरह के मग को स्टोनवेयर (शायद ही कभी हीन मिट्टी के बर्तन), कस्य, पोर्सिलेन, या चांदी, लकड़ी या क्रिस्टल ग्लास से भी बनाया जा सकता है; उनके पास खुले हुए टॉप्स या थिनर के साथ पाइवेट लिड्स हो सकते हैं।

आमतौर पर मग आधा लीटर या पूर्ण लीटर (या तुलनीय ऐतिहासिक आकार) के आकार में आते हैं। सजावटी टैंकाई की तरह, वे अक्सर उदासीन तरीके से सजाए जाते हैं, लेकिन जर्मनी या बावेरिया के लिए संकेतों के साथ। यह कुछ लोगों द्वारा माना जाता है कि लिड को ब्लैक प्लेग की उम्र के दौरान लापू किया गया था, ताकि रोगग्रस्त मक्खियों को बीयर में जाने से रोका जा सके।

द्रव्यमान

द्रव्यमान (उच्चारण [मेस] और मादा व्याकरणिक लिंग का बवेरियन शब्द, इस प्रकार द्रव्यमान मर जाते हैं, एक लीटर तरल युक्त, हालांकि आमतौर पर मानक जर्मन संज्ञा द्रव्यमान के रूप में गलत व्याख्या की जाती है, [मेस] और व्याकरणिक रूप से नपुंसक, इस प्रकार दास द्रव्यमान, और "माप" में अनुवाद करना) जर्मन-भाषी देशों में वॉल्यूम की एक इकाई के लिए उपयोग किया जाने वाला एक शब्द है, जो अब आम तौर पर केवल तत्काल ऑन-साइट खपत के लिए बेची गई बीयर को मापने के लिए उपयोग किया जाता है। आधुनिक समय में, एक द्रव्यमान को ठीक 1 लीटर के रूप में परिभाषित किया गया है। चूंकि द्रव्यमान माप की एक इकाई है, इसलिए विभिन्न डिज़ाइन संभव हैं: आधुनिक द्रव्यमान क्रग्स को अक्सर कांच के टैंकों को संभाला जाता है, हालांकि वे स्टेपिन के रूप में भी हो सकते हैं।

स्टेंजेन

उच्च, संकीर्ण और बेलनाकार स्टेंज (जर्मन: स्टिक या रॉड) पारंपरिक रूप से कोल्स के लिए उपयोग किया जाता है। परंपरागत रूप से ऑल्टबियर के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला बीचर है, हालांकि थोड़ा छोटा और मोटा। स्टेंज आमतौर पर 100 मिलीलीटर और 200 मिलीलीटर के बीच रहता है (हालांकि बड़े लोग अब कभी-कभी सर्विंग कार्य को कम करने के लिए उपयोग किए जाते हैं)। स्टेंज को एक विशेष ट्रे में छेद में स्लॉट करके ले जाया जाता है जिसे क्रांज़ ("माला") कहा जाता है।



स्टेंज में डंकल बीयर

विली बीचर

विली बीचर, विली मग, जो जर्मन मानक गिलास का पर्याय है। इसकी आकृति इसकी विशेषता है: शीर्ष भाग के शंक्राकार जहां यह एक छोटे व्यास के ओपनिंग शीर्ष पर वापस अभिसरण करने के लिए अंदर की ओर झुकता है। विली कप का उत्पादन 0.2 l, 0.25 l, 0.3 l, 0.4 l और 0.5 l के आकार में होता है।

इसका नाम इसके आविष्कारक विली स्टेनमियर से आया है, जो ग्लासवर्क्स रूहर्लिंगस एजी के प्रमुख हैं। उन्होंने विली बीचर को इसके विनीत डिजाइन में मदद की है। गिलास का उत्पादन 1954 से हुआ है और कंपनी प्रति वर्ष दस मिलियन से अधिक यूनिट बेचती है।



मानक विली बीचर

बीयर बूट



जर्मन "बीयर बूट"

बीयर बूट्स (या बिरस्टिफ़ेल (डी)) आमतौर पर माना जाता है कि एक जनरल ने कहीं अपने सैनिकों से वादा किया कि अगर वे युद्ध में सफल रहे तो अपने बूट से बीयर पिएंगे। जब सैनिकों ने जोर दिया, तो जनरल ने अपने पैरों को चबे बिना अपने वादे को पूरा करने और अपने चमड़े के बूट में बीयर को खराब करने से बचने के लिए गिलास से एक ग्लासमेकर फैशन बूट बनाया। तब से, सैनिकों ने बीयर बूट के साथ अपनी जीत का आनंद लिया है। जर्मनी, ऑस्ट्रिया और स्विटज़रलैंड की सभाओं में, बीयर बूट अक्सर मेहमानों के बीच उत्सव की शराब पीने की चुनौती के लिए पारित किए जाते हैं। 2006 में फ़िल्म वीफ़फ़ेस्ट प्रदर्शित होने के बाद से, बीयर बूट्स संयुक्त राज्य अमेरिका में तेजी से लोकप्रिय हो गए हैं।

नौजवान नौसिखिए ट्रिंकर को बूट सौंपना एक पुराना मज़ाक है जो उसके व्यक्ति से दूर की ओर इशारा करता है, जिसके परिणामस्वरूप ट्रिंकर के चेहरे पर बियर अनियंत्रित रूप से बहती है जब टिप में प्रवेश होता है; अनुभवी ट्रिंकर हमेशा अपने शरीर की ओर टिप को इंगित करते हैं जब तक कि गिलास पर्याप्त रूप से सूखा न हो। बीयर बूट कुशल कारीगरों द्वारा निर्मित या तो निर्मित प्रेस गिलास या माउथ ब्लो गिलास से बने होते हैं।

पिल्स्टूप्पे

पिल्स्टूप्पे ("पिल्सनर ट्यूलिप") या बिएरटुलपे ("बीयर ट्यूलिप") जर्मन पिल्सनर बियर के लिए परंपरा का गिलास है। आकार आमतौर पर लगभग 300 मिलीलीटर (11 इम्प एफएल औंस; 10 यूएस एफएल औंस) हैं, लेकिन 500 मिलीलीटर (18 इम्प एफएल औंस; 17 यूएस एफएल औंस) जितना बड़ा हो सकता है। जब रेस्तरां की सेटिंग में उपयोग किया जाता है, तो किसी भी ड्रिप को स्पिलिंग या संक्षेपण से अवशोषित करने के लिए शोषक पेपर का एक छोटा सा टुकड़ा आधार के चारों ओर रखा जाता है।



पारंपरिक जर्मन पिलस्टुलपेन



विस्तृत मिट्टी के बर्तन बियर मग



बेल्जियाई और डच शैलियां

स्ट्रोंग या बोतलबंद बियर अक्सर विशेष रूप से निर्मित, विस्तृत रूप से ब्रांडेड ग्लासवेयर में परोसे जाते हैं।

फ्लूट गिलास

शैंपेन फ्लूट के समान एक वर्तन बेल्जियम के लेम्बिक्स और फलों के बियर के लिए पसंदीदा सर्विंग पोत है। स्ट्रोंग सुगंधित फ्रंट प्रदान करते हुए संकीर्ण आकार कार्बोनेशन को बनाए रखने में मदद करता है। फ्लूट गिलास में जीवंत कार्बोनेशन, स्पार्कलिंग रंग और इस विशिष्ट शैली के नरम लेस प्रदर्शित होते हैं।

गॉब्लेट या प्याला

प्याला और गॉब्लेट बड़े, उपजी निकली हुई, बाउल के आकार के गिलास हैं जो बेल्जियम के एल्स, जर्मन बक्स और अन्य बड़े सिप बियर के लिए पर्याप्त हैं। प्याला और गॉब्लेट के बीच का अंतर आमतौर पर गिलास की मोटाई में होता है। सोलिस कबीले के दावे के बावजूद गॉब्लेट मोटे होते हैं, जबकि प्याले पतली दीवार वाले होते हैं। कुछ प्याले भी बुलबुले की एक धारा नाभिक करने के लिए तल पर एक अच्छा सिर बनाए रखने के लिए नक्काशीदार होते हैं।



ट्यूलिप गिलास

ट्यूलिप गिलास न केवल सुगंध को फंसाने में मदद करता है, बल्कि बड़े सिर को बनाए रखने में भी मदद करता है, एक दृश्य और घ्राण संवेदना पैदा करता है। शरीर उभड़ा हुआ है, लेकिन शीर्ष एक लिप बनाने के लिए बाहर निकलता है जो सिर को बनाए रखने में मदद करता है। यह स्कॉटिश एल्स, अमेरिकन डबल / शाही आईपीएएस, जौ, बेल्जियम के एल्स और अन्य सुगंधित बियर के सर्विंग के लिए अनुशंसित है। कुछ पिंट गिलास, जो ऊपर की ओर शंकु करते हैं, विशेष रूप से कम वक्रता के बावजूद ट्यूलिप गिलास कहलाते हैं।

कैफे गिलास

ब्रुअर्स द्वारा उपलब्ध कराए गए गिलास के प्रसार के अलावा, कुछ बेल्जियम के बीयर कैफे अपने स्वयं के "घर" के ग्लासवेयर में सर्व करते हैं। ब्रुसेल्स में एक उदाहरण ला लुनेट है।



अंग्रेजों और आयरिश शैलियां

टैंकार्ड

टैंकार्ड ड्रिंकवेयर का एक रूप है जिसमें एक बड़े, मोटे तौर पर बेलनाकार, एक ही हैंडल के साथ ड्रिंकिंग कप होता है। टैंकार्ड आमतौर पर चांदी, कांस्य, या ग्लास से बने होते हैं, लेकिन अन्य सामग्रियों से बने हो सकते हैं, उदाहरण के लिए लकड़ी, सिरेमिक या चमड़े के। टैंकार्ड में एक टिका हुआ लिड हो सकता है, और गिलास की बोटलों की विशेषता वाले टैंकार्ड भी काफी सामान्य हैं। टैंकार्ड को आकार दिया जाता है और बीयर मग के समान उपयोग किया जाता है। धातु के टैंकार्ड ब्रिटेन और आयरलैंड में लोकप्रिय थे, लेकिन बड़े पैमाने पर ग्लास वेसल द्वारा दबा दिए गये थे। उन्हें अब कलेक्टर के आइटम के रूप में देखा जाता है, या उपहार के रूप में उत्कीर्ण और प्रस्तुत किया जा सकता है। लकड़ी और चमड़े के टैंकार्ड लोकप्रिय थे, लेकिन जैविक सामग्री से बने होने के कारण शायद ही कोई आज तक बरकरार है।



एल के यार्ड



एल का यार्ड

एल या यार्ड ग्लास का यार्ड व्यास के आधार पर लगभग 2.5 शाही पिंट (1.42 एल) बीयर पीने के लिए उपयोग किया जाने वाला एक बहुत लंबा गिलास है। ग्लास लगभग 1 यार्ड (90 सेमी) लंबा है, जो तल पर एक बल्ब के साथ आकार का है, और एक चौड़ा शाफ्ट है जो अधिकांश ऊंचाई का गठन करता है।

ग्लास की सबसे अधिक संभावना इंग्लैंड में उत्पन्न हुई, जहां ग्लास को "लॉन्ग ग्लास", "कैम्ब्रिज यार्ड (ग्लास)" और "एल ग्लास" के रूप में भी जाना जाता था। यह स्टेजकोच ड्राइवरों के साथ किंवदंती द्वारा जुड़ा हुआ है, हालांकि मुख्य रूप से पीने के करतब और विशेष टोस्ट के लिए उपयोग किया जाता था। (पॉवेल क्लैक ग्लास से तुलना करें)।

बीयर से भरा यार्ड गिलास पीना एक पारंपरिक पब खेल है। गिनीज बुक ऑफ़ रिकॉर्ड्स में एल यार्ड का सबसे तेज़ पेय 5 सेकंड है।

क्षमता

आयतन	नाम
125 मिली	गैलोपिन ओ ब्रोक (फ्रांस), बेंजामिन (बेल्जियम), ज्युरिटो (वास्क), बिरिनो (इटली)
200 मिली	फ्लूट ओ होलनडेस (बेल्जियम), फ्लूटजे (नीदरलैंड्स) गैलोपिन (स्विट्ज़रलैंड), काना (स्पेन), स्टेंज (कोलोन, लेकिन केवल कॉल्स के लिए), बीरा पिकोला (इटली)
250 मिली	डेमी ओ बॉक (फ्रांस), चोप ओ पिंटजे (बेल्जियम), कर्वेज़ा (स्पेन), वासजे (नीदरलैंड्स)
284/285	मिडी, पॉट, हैडल, शुनर, टेन, हाफ (ऑस्ट्रेलिया), हाफ (यूके, आयरलैंड) - 10 इम्प एफएल औंस

300 मिली	सीडल / सीटेल / सीटरल (बेल्जियम)
330 मिली	लौर्दे / क्लेपके (बेल्जियम), कैनेट (स्विटजरलैंड), मिनी (लक्जमबर्ग), लियोन ओएल (स्वीडन), लिटन Ø (नार्वेजियन), टेटिका (चेक), टेरिसो / मेडियाना (स्पेन)
400 मिली	बीरा मीडिया (इटली), स्टोर ओल (स्वीडन)
425 मिली	शूनर (ऑस्ट्रेलिया) - 15 इम्प एफएल औंस
473 मिली	पिंट (संयुक्त राज्य अमेरिका) - 16 यूएस एफएल औंस
500 मिली	गणमान्य, बैरन, मिनी-शेवलियर, चोप, पिन्टे ओ सेरियक्स (फ्रांस), डेमी (बेल्जियम), सेडेल या सीडला (जर्मन), चोप ओ कैनेट (स्विटजरलैंड), पिंटा (स्पेन), हैलविटर (नार्वे), पुलीटर (चेक), कुगेल / कुगेरल (ऑस्ट्रिया), हैल्वे (दक्षिणी जर्मनी, ऑस्ट्रिया)
568/570	चोपाइन (फ्रांस), पिंट (यूके, आयरलैंड, ऑस्ट्रेलिया), पिन्टे (कनाडा) - 20 इम्प फ्ल ओज़
775/950	बीयर स्टीन (अंग्रेजी), हम्पन (जर्मन), होल्बा (चेक)
1 ली	शेवलियर, परफिट, डबल पिन्टे (फ्रांस), कॉब्यू, लोरियल, लिट्रॉन (बेल्जियम), मा (जर्मनी), मासे ओ लिट्रॉन (स्विटजरलैंड), बिरा ग्रांडे (इटली), टुप्लक (चेक)
1140 मिली	जंग (ऑस्ट्रेलिया) - 40 इम्प फ्ल ओज़
2 ली	स्टिफेल / लिएस्ल (ऑस्ट्रिया)

"बोटे" की क्षमता 30 मिली से 3 ली तक जाती है।

ऑस्ट्रेलियाई माप

ऑस्ट्रेलिया में मेट्रिकेशन से पहले, कोई आकार 4, 5, 6, 7, 10, 15 और 20 (शाही) द्रव औंस के गिलास में बीयर खरीद सकता था। प्रत्येक आकार के गिलास का प्रत्येक ऑस्ट्रेलियाई राज्य में एक अलग नाम था। इन्हें आकार 115, 140, 170, 200, 285, 425 और 570 मिली के गिलास से बदल दिया गया। उत्तरोत्तर, अंतर कम हो रहे हैं। 21 वीं शताब्दी में, अधिकांश पबों में अब 200 मिली (7 इम्प एफएल औंस) से छोटा गिलास नहीं है; आम तौर पर उपलब्ध 200 मिली, 285 मिली और 425 मिली हैं, और तेजी से कई पबों में 570 मिली (20.1 इम्प एफएल औंस) पिंट है।

क्वींसलैंड में पांट ऑफ गोल्ड के लिए एक अनुरोध XXXX गोल्ड के 285 मिली गिलास का उत्पादन करेगा।

विभिन्न ऑस्ट्रेलियाई शहरों में बीयर गिलास के नाम								
क्षमता	सिडनी	कैनबरा	डार्विन	ब्रिस्बेन	एडिलेड	होबार्ट	मेलबॉर्न	पर्थ
115 मिली (4 एफएल औंस)	-	-	-	-	-	छोटा बीयर	फौसी	शेडलैंड
140 मिली (5 एफएल औंस)	पोनी	-	-	पोनी	पोनी	-	घोड़ा / पोनी	पोनी
170 मिली (6 एफएल औंस)	-	-	-	-	कसाई	छह (औंस)	छोटा गिलास	बोबी / छह
200 मिली (7 एफएल औंस)	सात	-	सात	बीयर	कसाई	सात (औंस)	गिलास	गिलास
285 मिली (10 एफएल)	मिडी	धा पिंट / मिडी	हैंडल	पांट	स्कूनर	दस (औंस)	पांट	मिडी / आधा पिंट
350 मिली (12 एफएल)	स्कमिडी	-	-	-	-	-	-	-
425 मिली (15 एफएल)	स्कूनर	स्कूनर	स्कूनर	स्कूनर	पिंट	पंद्रह / स्कूनर	स्कूनर	स्कूनर
570 मिली (20 एफएल औंस)	पिंट	पिंट	पिंट	पिंट	ही पिंट	पिंट	पिंट	पिंट

बीयर मग

बीयर मग या बस मग या तो पारंपरिक बीयर मग के लिए एक अंग्रेजी निओलॉजिज़्म है, जो स्टोनवेयर से बना है, या विशेष रूप से सजावटी बीयर मग है जिसे आमतौर पर स्मृति चिन्ह या संग्रहणीय के रूप में बेचा जाता है।



मिट्टी के बर्तन बियर मग।

इस तरह के मग को स्टोनवेयर (शायद ही कभी हीन मिट्टी के बर्तन), कस्य, पोर्सिलेन, या चांदी, लकड़ी या क्रिस्टल ग्लास से भी बनाया जा सकता है; उनके पास खुले हुए टॉप्स या थिनर के साथ पाइवेट लिड्स हो सकते हैं। आमतौर पर मग आधा लीटर या पूर्ण लीटर (या तुलनीय ऐतिहासिक आकार) के आकार में आते हैं। सजावटी टैंकार्ड की तरह, वे अक्सर उदासीन तरीके से सजाए जाते हैं, लेकिन जर्मनी या बावेरिया के लिए संकेतों के साथ। यह कुछ लोगों द्वारा माना जाता है कि लिड को ब्लैक प्लेग की उम्र के दौरान लागू किया गया था, ताकि रोगग्रस्त मक्खियों को बीयर में जाने से रोका जा सके।

सामग्री

पूरे यूरोप (मुख्य रूप से इंग्लैंड) में कई क्षेत्रों में बीयर मग मुख्य रूप से कांस्य के साथ बनाए गए थे, लेकिन कई स्टिच गिलास, पोर्सिलेन, और चांदी के रूप में भी जाने जाते थे। मग को लकड़ी, मिट्टी और क्रिस्टल से भी बनाया गया है।

साधारण जर्मन बीयर मग को 1892 के ओक्टोबेफेस्ट के लिए गिलास मग की शुरुआत के बाद से हाइजीनिक कारणों से गिलास से बाहर कर दिया गया है। आधुनिक बीयर मग, फिर से सजावटी या लकड़ी संस्करणों को छोड़कर, एक लिड नहीं है।

बीयर मग (0.5 और 1 लीटर) बीयर के बागानों और विशेष रूप से ओकटोफेस्ट के लिए विशिष्ट हैं, जहां वे अपनी मजबूती के लिए लोकप्रिय हैं। अन्य सेटिंग्स में, 0.33 और 0.5 लीटर बीयर गिलास भी लोकप्रिय हैं।

प्लास्टिक (सुरक्षा कारणों से) से बने गिलास मग या मिट्टी से बने बीयर मग को बदलने के प्रयास विभिन्न विरोधों, यहां तक कि मग के जलने से भी हुए हैं और जर्मनी में लंबे या यहां तक कि मध्यम अवधि में कभी सफल नहीं हुए।

लिड

बीयर मग पर लिड विशेष रूप से बीयर से कीड़ों को दूर रखने के लिए एक सैनिटरी उपाय के रूप में काम करते हैं। वे आमतौर पर कांस्य से बने होते हैं, और आमतौर पर एक लीवर से लैस होते हैं जो अंगूठे की पहंच में होते हैं, ताकि मग को पकड़ना और एक हाथ से लिड को खोलना और बंद करना संभव हो।

इन दिनों बीयर मैट का इस्तेमाल आमतौर पर आवश्यकता पड़ने पर गिलास या मग को कवर करने के लिए किया जाता है।

अन्य प्रकार और पर्याय



32-लीटर (8.45 अमेरिकी गैलन) क्षमता वाली एक असामान्य रूप से बड़ी जर्मन बीयर मग 16 किलोग्राम (35 पाउंड) वजन की होती है जब खाली होती है।

जर्मन भाषी क्षेत्रों में बीयर मग के रूप में जाना जा सकता है:

- बियरकूग ("बीयर मग")
- मैबकूग या मैब (एक लीटर बीयर मग के लिए)
- हम्पें
- अड्लरहम्पें, पवित्र रोमन साम्राज्य के दोहरे ईगल से कभी-कभी घिरे कवर के साथ एक लंबा पेय गिलास
- सेडेल या सेडला (फ्रेंकोनिया, 1/2 लीटर)। पेंसिल्वेनिया डच देश में सेडे का उपयोग पेंसिल्वेनिया डच द्वारा भी किया जाता है।
- स्कोपन (पालाटीनेट, 1/2 लीटर)
- केफेरलोहर, पारंपरिक (लेकिन गैर-सुशोभित) स्टोनवेयर बियर मग, म्यूनिख के पास केफेरलो गांव के नाम पर रखा गया, जहां वे मूल रूप से उत्पादित किए गए थे

माना संग्रहणीय शराब की भट्टी के रूप में पारंपरिक डिजाइन हैं, बवेरियन नेउशवांस्टीन या म्यूनिप्लात्ज़ रेटहॉस-ग्लॉन्सेपियल ऑफ़ म्यूनिख जैसे रूपांकनों के बारे में बताया, और रंगीन आधिकारिक वार्षिक ओक्टोबरफेस्ट स्मारिका मग वर्ष की विजेता पोस्टर डिजाइन की विशेषता है।

उत्तरी और मध्य जर्मनी के अधिकांश हिस्सों में बीयर मग का उपयोग असामान्य है, और इन क्षेत्रों में एक बवेरियन विशेषता माना जाता है।

सीख

सीख एक पतली धातु या लकड़ी की छड़ी है जिसका उपयोग भोजन के टुकड़ों को एक साथ रखने के लिए किया जाता है। उनका उपयोग मीट को ग्रिल या रोस्ट करने और अन्य पाक अनुप्रयोगों में किया जाता है।



ईरान में बीबीक्यू



एक छड़ी पर चॉकलेट से ढके बेकन

धातु की सीख आमतौर पर एक छोर पर नुकीले सिरे के साथ स्टेनलेस स्टील की छड़ें होती हैं और भोजन को आसानी से निकालने के लिए दूसरे छोर पर किसी प्रकार की पकड़ होती है। गैर-धातु वाली सीख अक्सर बांस से बनाए जाते हैं; हालांकि, किसी भी उपयुक्त लकड़ी का उपयोग किया जा सकता है। ग्रिलिंग से पहले, लकड़ी के सीख जलने से बचने के लिए पानी में भिगोने चाहिए।

अन्य उपयोग

कॉकटेल और अन्य मादक पेय पदार्थों पर गार्निश के लिए छोटे, अक्सर सजावटी, ग्लास, धातु, लकड़ी या बांस की सीख का उपयोग किया जाता है।

कई प्रकार के स्नैक फूड "स्टिक" या सीख पर बेचे जाते हैं, खासकर बाहरी बाजारों, मेलों और फुटपाथ या सड़क किनारे खड़े लोगों के लिए।

बाउल

बाउल एक गोल, खुला-शीर्ष कंटेनर है जिसे गर्म और ठंडे भोजन परोसने के लिए कई संस्कृतियों में उपयोग किया जाता है। बाउल का उपयोग पीने के लिए भी किया जाता है, जैसे कि कैफ़े लाटे के मामले में। गैर-खाद्य पदार्थों के भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले बाउल छोटे बाउल से लेकर कॉफी की दुकान पर टिप्स रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले बड़े बाउल हैं जो डीवीडी या सीडी के भंडारण के लिए उपयोग किए जाते हैं। बाउल आम तौर पर छोटे और उथले होते हैं, जैसे कि सूप या अनाज के एकल सर्विंग के लिए उपयोग किए जाने वाले बाउल के मामले में। कुछ बाउल, जैसे पंच बाउल, सर्विंग बाउल, फल बाउल और सलाद बाउल बड़े होते हैं और अक्सर कई लोगों को सर्व करने का इरादा होता है।



नीला चमकता हुआ ट्रिम के साथ सरल सिरेमिक बाउल

ब्रिटिश / अमेरिकी मानक सूप बाउल में एक मुंह होता है, ओपनिंग जिसमें उसके लिप की रेंज शामिल नहीं होती है, 18.5 सेंटीमीटर के व्यास के साथ, और तरल के कम से कम 24 औंस को पर्याप्त रूप से समायोजित करने में सक्षम होना चाहिए।



धार्मिक व्रत के रूप में मुहर्रम के शोक में बाउल में आहुति।

आधुनिक बाउल सिरेमिक, धातु, लकड़ी, प्लास्टिक और अन्य सामग्रियों से बने हो सकते हैं। उनकी उपस्थिति परिष्कृत कलाकृति को डिजाइन करने के लिए एक ही रंग के बहुत सरल डिजाइन से लेकर हो सकती है।

बाउल हजारों वर्षों से मौजूद हैं। चीन, प्राचीन ग्रीस, क्रीत और कुछ मूल अमेरिकी संस्कृतियों में बहुत प्रारंभिक बाउल पाए गए हैं।

क्लासिक ग्रीस में, छोटे बाउल, जिनमें फियालस और पैटरस, और बाउल के आकार के कप शामिल होते थे, जिन्हें कियेलिस कहा जाता था। कांस्य युग से कुछ भूमध्य उदाहरण डिजाइन की विस्तृत सजावट और परिष्कार प्रकट करते हैं। उदाहरण के लिए, फिस्टोस में मिनोअन में ब्रिज स्पाउटेड पोत डिजाइन दिखाई दिया। साक्ष्य में मौजूद है कि प्राचीन मेसोपोटामिया की उरुक संस्कृति ने मानकीकृत आकारों के बड़े पैमाने पर बेवेल रिम के बाउल का उत्पादन किया। इसके अलावा, पोर्सिलेन, नवपाषाण काल में कई विस्तृत रूप से चित्रित बाउल और अन्य बर्तन हैं। 2009 तक, सबसे पुराना पाया 18,000 साल पुराना है।



चाको कैन्यन, संयुक्त राज्य अमेरिका से चित्रित मिट्टी के बर्तनों का बाउल

उत्तरी अमेरिका में एक पुरातात्विक खुदाई के दौरान पाए जाने वाले बाउल की जांच में, मानवविज्ञानी विक्स स्टेपोनिटिस अपने आयामों से एक बाउल को परिभाषित करता है, यह लिखते हुए कि एक बाउल का व्यास शायद ही कभी उसकी आधी ऊंचाई के नीचे आता है और ऐतिहासिक बाउल को उसके किनारे, या लिप और आकार द्वारा वर्गीकृत किया जा सकता है।

बाउल भी माप की एक मानक इकाई है, जैसा कि अमेरिकन इंस्टीट्यूट ऑफ टेबलरमेंट्स (एआईएम) द्वारा परिभाषित किया गया है। एक बाउल 3.75 कप या 887.2059 मिलीलीटर के बराबर है।



किंग युग चाइनीज पोर्सिलेन बाउल

डॉल्सोट

डॉल्सोट एक छोटे आकार का कुकवेयर-कम-सर्विसवेयर है जो एगलामेटोलाइट से बना होता है, जो बाप (पके हुए चावल) के एक से दो सर्विंग्स के लिए उपयुक्त है। कोरियाई व्यंजनों में, विभिन्न गर्म चावल के व्यंजन जैसे कि बिंबबाप या गलबाप (सीप चावल) के साथ-साथ सादे सफेद चावल तैयार किए जा सकते हैं और डॉल्सोट में परोसे जा सकते हैं। चूंकि एक डॉल्सोट चूल्हे से हटाए जाने के बाद ठंडा नहीं होता है, चावल खाना बनाना जारी रखता है और तब भी टेबल पर आता है।

डॉल्सोट के तल पर, जले चावल की एक पतली परत बन जाती है, जिसे बंद कर दिया जाता है और बिंबबाप के मामले में खाया जाता है, या अनसीजन चावल के व्यंजनों के मामले में सुग्यंग (जलसेक) में बनाया गया। पूर्व मामले में डॉल्सोटोन की सुविधा के लिए पहले से तिल के तेल से ब्रश किया जा सकता है। सुग्युंग बनाने के लिए, चावल के ना-जले हिस्से को परोसा जाता है और परोसे जाने के ठीक बाद एक दूसरे सर्विंग बाउल में स्थानांतरित कर दिया जाता है, और गर्म पानी या चाय (आमतौर पर हल्के अनाज की चाय जैसे जौ की चाय या मकई की चाय) को डॉल्स में डाला जाता है, यह अभी भी ब्लिस्टरिंग है। जले चावल के ढीले टुकड़े के साथ जलसेक भोजन के अंत में गर्म रहता है, जब यह आम तौर पर स्वाद लिया जाता है।

मिट्टी के बरतन

मिट्टी के बरतन ग्लेज़्ड या अनग्लेज़्ड नॉनविटेरस पॉटरी हैं, जिन्हें आमतौर पर 1200°C से नीचे रखा जाता है। पोर्सिलेन, बोन चाइना और पत्थर के पात्र, सभी को विट्रिफ़ाई करने के लिए उच्च पर्याप्त तापमान पर जलाया जाता है, ये अन्य महत्वपूर्ण प्रकार के मिट्टी के बरतन हैं।



चित्रित मिट्टी के बरतन

मिट्टी के बरतन में "सभी आदिम मिट्टी के बरतनों का रंग, सभी टेरा-कोटा, अधिकांश इमारत ईंटें, लगभग सभी यूरोपीय मिट्टी के बरतनों में मिश्र, फारस और पूर्व के अधिकांश वेयर शामिल हैं; ग्रीक, रोमन और भूमध्यसागरीय, और कुछ चाइनीज; और बारीक मिट्टी के बरतन जो आज हमारे टेबलवेयर का बड़ा हिस्सा है"। पिट फायर किए गए मिट्टी के बरतन 29,000-25,000 ईसा पूर्व के आस-पास के हैं।



मिट्टी के बर्तन

मिट्टी के बर्तन, जब जलाए जाते हैं, तो अपारदर्शी और गैर-विदारक, नरम और चाकू से खरोंच करने में सक्षम होता है। यूरोपीय समुदायों के संयुक्त नामकरण का वर्णन है कि इसे कभी-कभी फ़ेल्डस्पर के साथ मिश्रित और अन्य खनिजों और सफेद या हल्के रंग (यानी, थोड़ा स्मूथ, क्रीम या हाथीदांत) की अलग-अलग मात्रा के साथ मिलाया जाता है।

विशेषताएं

आमतौर पर, मिट्टी के बर्तन एकज्वित अधिकांश व्हाइटवेयर एकज्वित की तुलना में उच्च प्लास्टिसिटी प्रदर्शित करते हैं और इसलिए रैम प्रेस, रोलर-हेड या पॉटर के व्हील को बोन चाइना या पोर्सिलेन की तुलना में आकार देना आसान होता है।

इसकी छिद्र के कारण, मिट्टी के बर्तन, 5-8% के जल अवशोषण के साथ, वॉटरटाइट होने के लिए चमकता हुआ होना चाहिए। मिट्टी के बर्तन में बोन चाइना, पोर्सिलीन या स्टोनवेयर की तुलना में यांत्रिक शक्ति कम होती है, और परिणामस्वरूप लेख आमतौर पर मोटे क्रॉस-सेक्शन में बने होते हैं, हालांकि वे अभी भी अधिक आसानी से चिपके हुए हैं।

लोहे के ऑक्साइड की तुलनात्मक रूप से उच्च सामग्री के कारण गहरे रंग के "टेराकोटा" मिट्टी के बर्तन, आमतौर पर नारंगी या लाल, व्यापक रूप से फूल के बर्तन, टाइल और कुछ सजावटी और ओवन के लिए उपयोग किए जाते हैं।

उत्पादन

समकालीन मिट्टी के बर्तन के लिए सामान्य शरीर निर्माण 25% काओलिन, 25% गेंद मिट्टी, 35% क्वाटर्ज और 15% फ़ेल्डस्पर है।

आधुनिक मिट्टी के बर्तन बिस्कुट (या बिस्क्यू) 1000 से 1,150 डिग्री सेल्सियस (1,800 सेल्सियस) और ग्लोस्ट-फायर (या "ग्लेज़-फायर") के तापमान पर 950 से 1500 डिग्री सेल्सियस (1,740 से 1,920°F) के बीच जलाये जाते हैं, फैक्ट्रियों और कुछ स्टूडियो बर्तनों में सामान्य अभ्यास। कुछ स्टूडियो कुम्हार रिवर्स प्रैक्टिस का पालन करते हैं, जिसमें कम तापमान वाली बिस्क फायरिंग और उच्च तापमान वाली ग्लोस्ट फायरिंग होती है। फायरिंग शेड्यूल का उपयोग कच्चे माल और तैयार वेयर की वांछित विशेषताओं द्वारा निर्धारित किया जाएगा।

मिट्टी के बर्तन का उत्पादन 600 डिग्री सेल्सियस के तापमान पर किया जा सकता है और अनेक मिट्टी 1000 डिग्री सेल्सियस से अधिक पर सफलतापूर्वक नहीं जलती है। कहीं-कहीं 800 डिग्री सेल्सियस के आसपास के ऐतिहासिक बर्तनों को जलाया गया, जिससे यह त्रुटि की एक बड़ी गुंजाइश हो गई कि तापमान नापने का कोई स्पष्ट ढंग नहीं था और भट्टी के अंदर की सभी परिवर्ती स्थितियां थीं।



पृष्ठभूमि में टेराकोटा टाइल्स के साथ टेराकोटा फूल के बर्तन।

फायरिंग के बाद ज्यादातर मिट्टी के बर्तनों को सफेद, पीला या लाल रंग में रंगा जाएगा। लाल मिट्टी के बर्तन के लिए, फायरिंग तापमान मिट्टी के रंग को प्रभावित करता है। कम तापमान एक विशिष्ट लाल टेराकोटा रंग का उत्पादन करते हैं; उच्च तापमान मिट्टी को भूरा या काला बना देगा। अधिक फायरिंग तापमान से मिट्टी के बर्तन फूल सकते हैं।

मिट्टी के बर्तन के प्रकार



चाइनीज मिट्टी का टोम्ब स्कल्पचर। द वाल्टर्स आर्ट म्यूज़ियम

मिट्टी के बर्तन के कई प्रकार हैं, जिनमें शामिल हैं:

- टेराकोटा: तकनीक द्वारा परिभाषित होने के बजाय वस्तुओं के प्रकार के एक यादृच्छिक समूह के लिए उपयोग किया जाने वाला शब्द
- टिन-ग्लेज़ म्यूंड्रांड, या फ्राइनेस

- मैयोलिका
- डेल्फ्टवेयर
- लेड-ग्लेज़ मिट्टी का बर्तन
- विक्टोरियन माजोलिका
- क्रीमवेयर
- विशेष इंद्रधनुषी चमक के साथ चमकाने वाला
- राकू
- आयरनस्टोन चाइना, मिट्टी के बर्तन और पत्थर के पात्र की सीमा पर
- येलोवेयर