

Тема урока «Сервировка стола к обеду.»



Сервировка – это оформление стола к приему

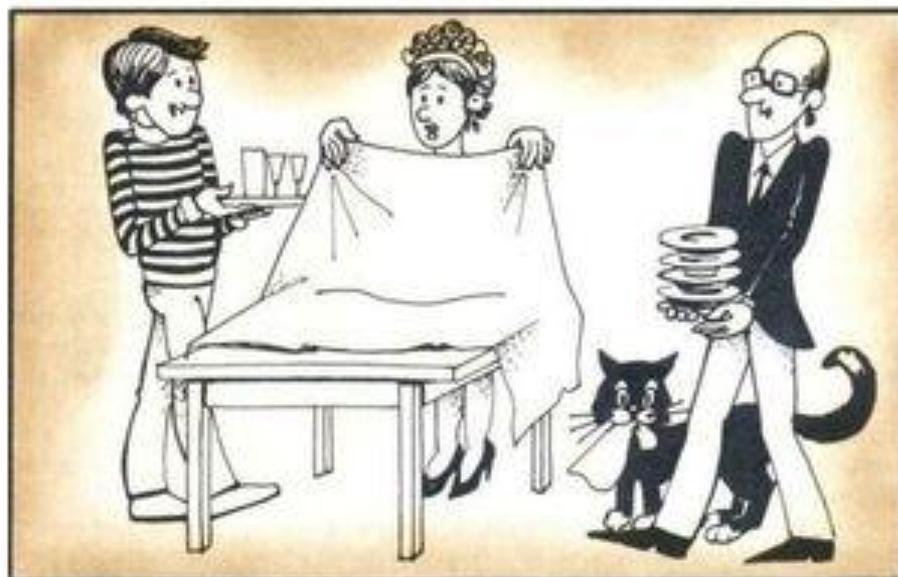
ПИЦЦА



Требования к сервировке стола

Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;
- строго сочетаться с меню;
- быть эстетичной;
- отражать тему застолья (день рождения, Новый год и т.д.);
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Последовательность сервировки стола:



- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Правильная сервировка стола для обеда

На одного гостя, должно приходиться в среднем, 70–90 см места за столом.

Стулья, перед приходом гостей, должны быть выдвинуты из-за стола на 45–50 см, для удобства их рассаживания.

Стол застилается скатертью, о том, как она должна выглядеть, было описано выше.

Первые на стол ставятся мелкие столовые тарелки или как их ещё называют, подставные. Поверх них ставится закусочная тарелка, между ними можно поместить салфетку, для того, чтоб посуда не скользила и не издавала посторонних звуков.

Расстояние тарелки от края стола должно составлять 2–2,5 см и стоять они должны чётко, напротив стула гостя.



Справа от закусочной тарелки кладутся ножи. Лезвие ножей должно быть повернуто к тарелке.

Последовательность расположения ножей:

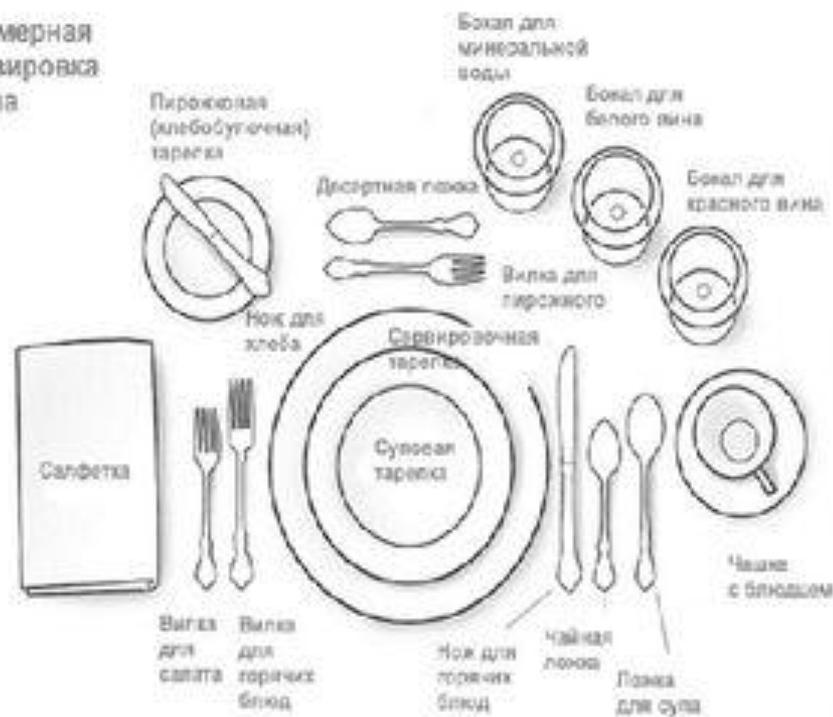
1. столовый;
2. рыбный;
3. закусочный.



Слева от тарелки раскладываются вилки, зубцами кверху, в той же последовательности, что и ножи.

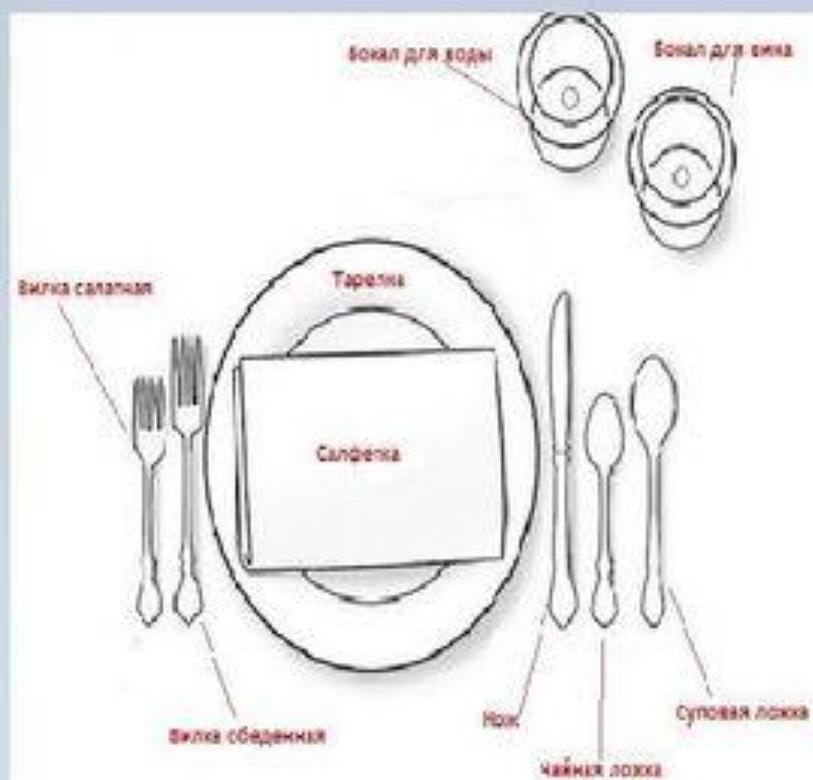
Окончание рукояток ножей и вилок должны находиться на расстоянии 2 см от края стола.

Примерная сервировка стола

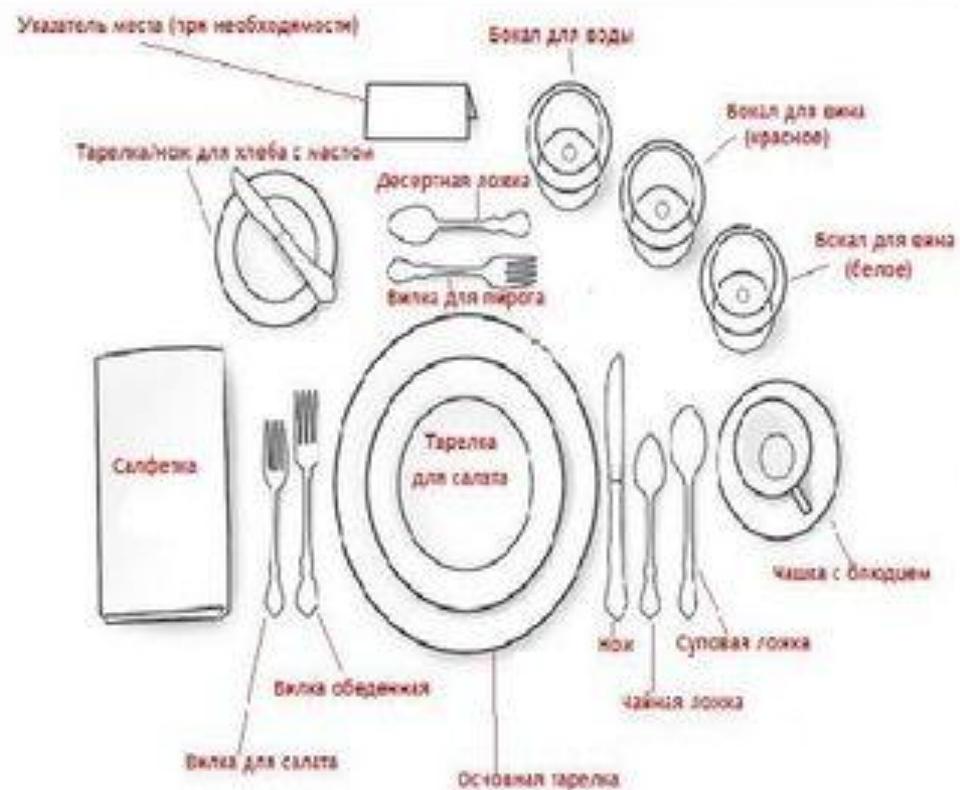


Базовые правила этикета за обеденным столом

- Некрасиво опаздывать за стол.
- Сидеть ровно, не ставя локти на стол, а держать их прижатыми к телу.
- Салфетка кладётся на колени никак не за ворот, а по окончании трапезы кладётся от тарелки по правую сторону.
- Нельзя есть ложкой, то, что можно съесть вилкой.
- Пищу нельзя накладывать на вилку при помощи ножа или есть с него.
- Мужчина по правую руку от которого сидит женщин, должен ухаживать за ней.
- Чайная ложка кладётся на блюдце, после использования по её предназначению, но никак не оставляется в чашке.
- Вилка держится в левой руке, а нож в правой.
- Салфеткой слегка промокают губы и пальцы, но не вытирают лицо.
- Не стоит доедать блюда до последней крошки.



Неформальная сервировка стола дома



Официальная сервировка стола дома

УКРАШЕНИЕ СТОЛА САЛФЕТКАМИ

Самый простой и элегантный способ украсить стол с помощью салфетки – аккуратно сложить её, закрепив специальным кольцом.



СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК



Для того, чтобы складывать разные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.

СТОЛОВАЯ ПОСУДА



Полный столовый сервиз включает от 25 до 40 наименований. Не обязательно иметь их все.



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД



- Бульонные чашки
(для бульонов, супов - пюре)
- Тарелки столовые глубокие
(диаметром до 24 см)
- Суповые миски с крышкой
- Керамические горшочки



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД



- ▮ Тарелки столовые мелкие (диаметром 24 см)
- ▮ Блюда круглые или овальные на несколько порций



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- Керамические горшочки
- Кокотницы глиняные или металлические



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЕСЕРТА



- Тарелки десертные глубокие и мелкие (диаметром 20 см)
- Блюдо для торта
- Ваза для фруктов
- Креманки, вазочки для мороженого, муссов





СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ



- Вместо подсвечников можно использовать стеклянные сосуды или фужеры.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

