

# Общие требования к сервировке стола

Теория

Предметы сервировки стола: приборы,  
столовая посуда. Правила поведения за  
столом.

Практика

Формы складывания салфеток

# Посуда необходимая для сервировки стола



Чайник



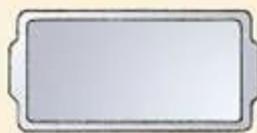
Сахарница



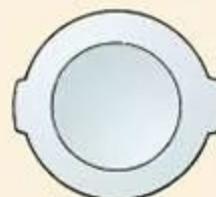
Молочник



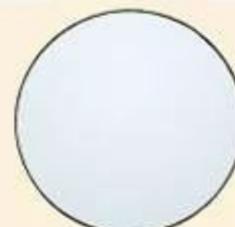
Чашка  
с блюдцем



Поднос для пирожных



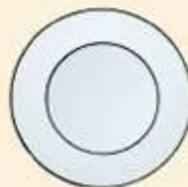
Блюдо для  
пирожных



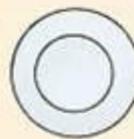
Блюдо для торта



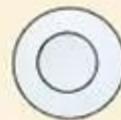
Блюда для мяса



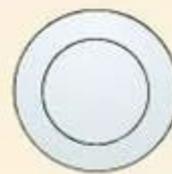
Столовая  
тарелка



Тарелка для  
салата или  
пирожных  
(средняя)



Тарелка  
для хлеба  
(маленькая)



Тарелка для  
супа (глубокая)



Чаша для  
компота



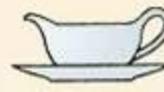
Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа



Соусница



Супница

# Основные наборы столовых приборов



СТОЛОВЫЙ



закусочный



рыбный



десертный



# Сервировка стола к завтраку



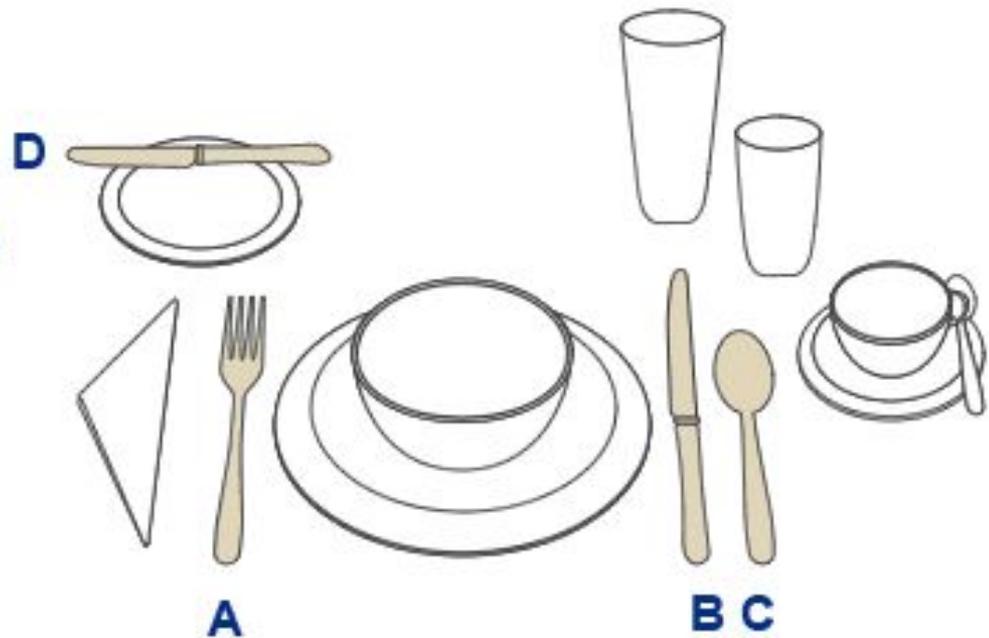
# Завтрак

**A** – Вилка для основного блюда

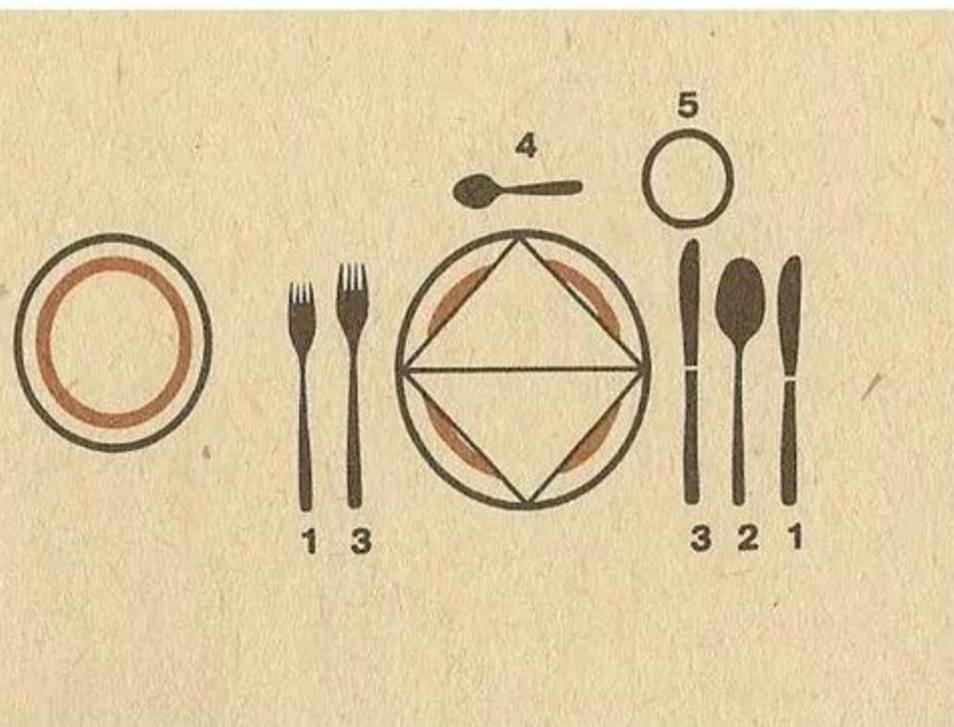
**B** – Нож для основного блюда

**C** – Чайная ложка

**D** – Нож для масла



# СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБЕДА



пирожковая тарелка

3 столовый прибор

2 столовая ложка

1 закусочный прибор

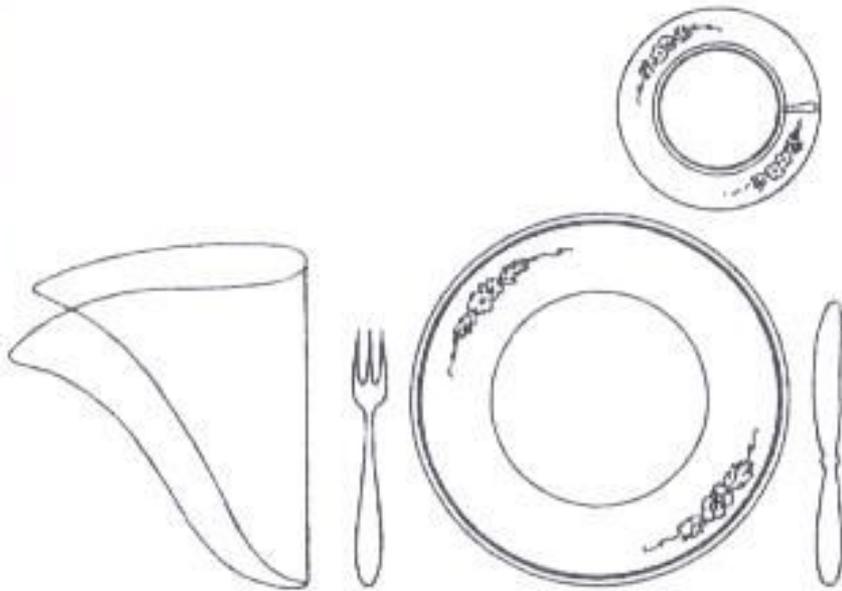
4 чайная ложка

5 фужер

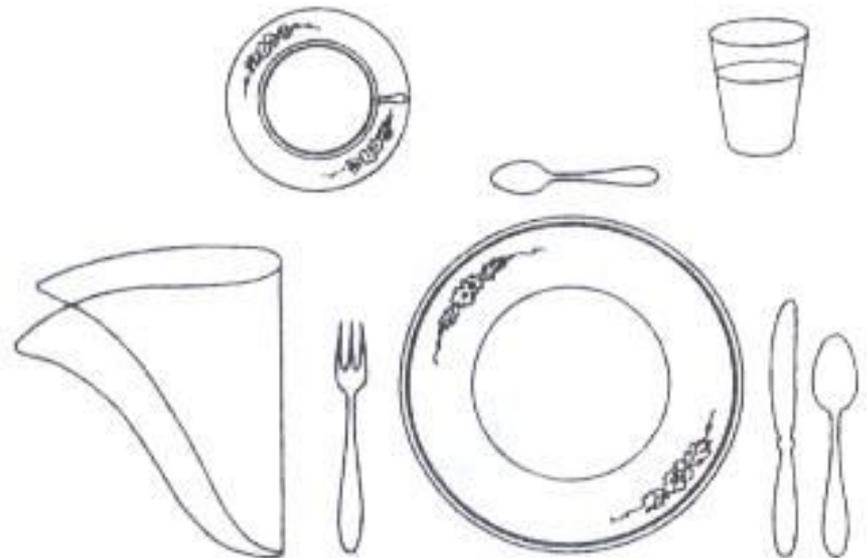
салфетка.

# Сервировка стола

*к завтраку*

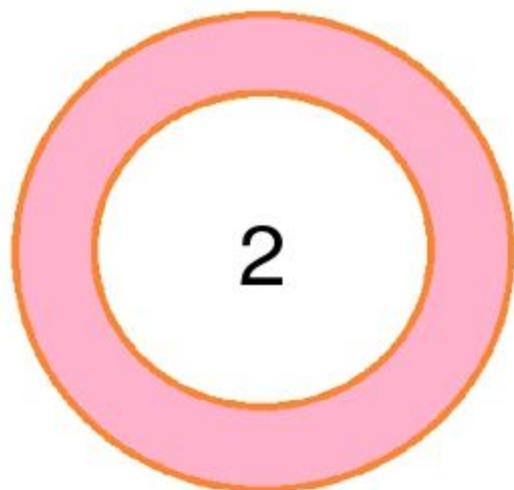


*к обеду*



# Сервировка стола к ужину

- 1 — столовая тарелка;
- 2 — пирожковая тарелка;
- 3 — столовые приборы;
- 4 — чайная ложка;
- 5 — бокал для воды;
- 6 — салфетка.



3

2 см

3



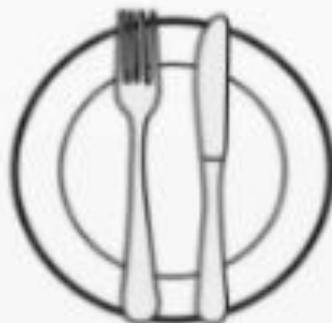
Пауза



Можно нести  
2-е блюдо



Очень вкусно



Закончил



Не вкусно

# ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Серию «Правила поведения» подготовила и издала ООО «Издательство «Лань» в количестве 10 000 экз. Заказ № 2040-17. ООО «Издательство «Лань» при участии ООО «АИРС» 214020, Р.п.г. Смоленск, ул. И. Родниковой, д.42. Дистрибутор в Беларуси: Частное предприятие «Славя А», Беларусь, 210024 г. Минск, ул. Пенягинская, 135 к. 13 e-mail: [lan@lan.by](mailto:lan@lan.by) [www.lan.by](http://www.lan.by) [www.lan.by/book](http://www.lan.by/book) Отпечатано: АД «Могилев», Могилев, Беларусь. УМЦ18, Р.п.г. Кострома, ул. Советская, 10



Перед едой обязательно вымой руки.



Сидеть следует прямо, немного наклонившись над столом.



Не раскачивайся на стуле.  
Не крутись  
и не размахивай руками.



Не играй со столовыми приборами и посудой.



Пользуйся правильно столовыми приборами.  
Не забывай, какие блюда едят ложкой, а какие – вилкой и ножом.



Не торопись! Ешь небольшими кусочками, тщательно пережевывая с закрытым ртом.



Не клади локти на стол.  
Не мечтай во время еды.



Не балуйся с едой.  
Ешь аккуратно.



Не тянись через весь стол за чем-либо. Попроси передать.



Не читай во время еды.



Закончив еду, столовые приборы положи на тарелку.

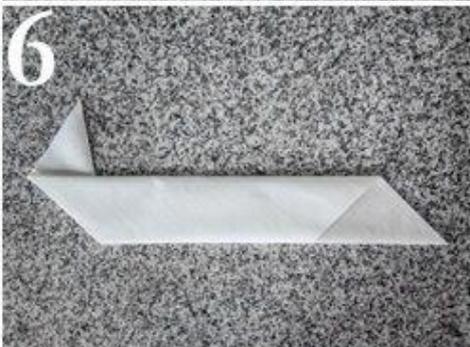


Пожелай всем приятного аппетита.

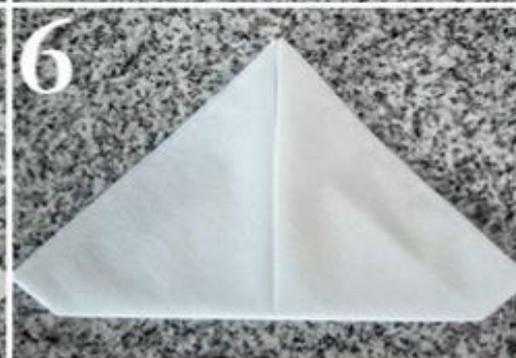
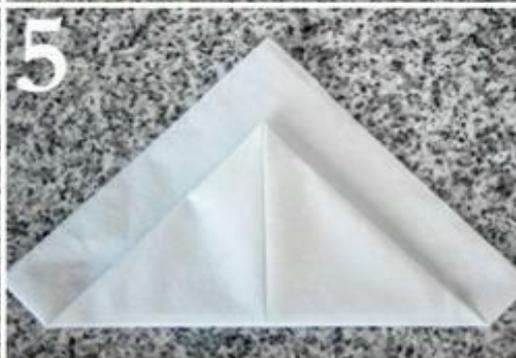
# Правила поведения за столом

- 1. Не опаздывай, будучи приглашенным.**
- 2. Умей пользоваться столовыми приборами.**
- 3. Сидеть за столом надо прямо, опираясь на спинку стула.**
- 4. Нельзя ставить локти на стол.**
- 5. Нельзя громко разговаривать, разговаривать с полным ртом.**
- 6. Хлеб, печенье, фрукты с общей тарелки берут руками.**
- 7. Кушанье с общего блюда берут, пользуясь вилкой, лопаточкой или щипцами.**
- 8. Хлеб едят маленькими кусочками, отламывая от целого кусочка.**

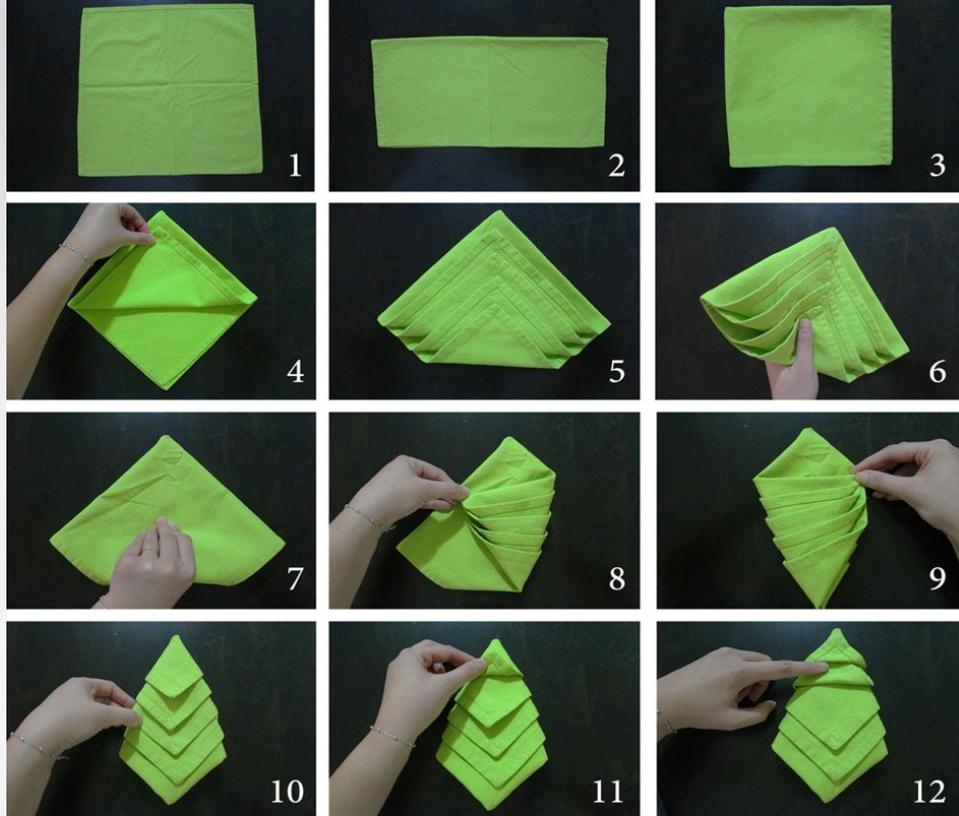




# Фитиль



Пламя



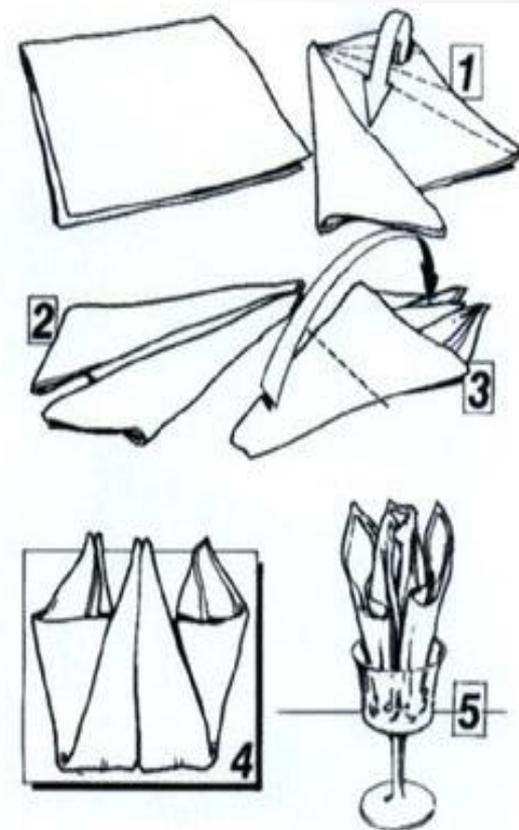
# Елочка



# Тюльпан

**В** виде тюльпана лучше всего складывать однотонные цветные салфетки.

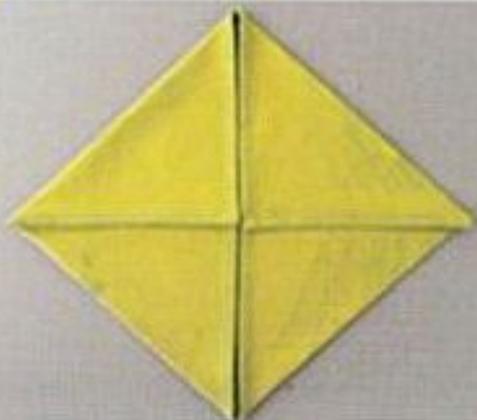
**С**ложите вдвое прямоугольную салфетку и заверните углы. Переверните салфетку на другую сторону. Загните острый конец ровно посередине салфетки и отогните оба крайних выступа вперед к центру. Поместите сложенную салфетку в бокал.



# Сердце



1



2



3



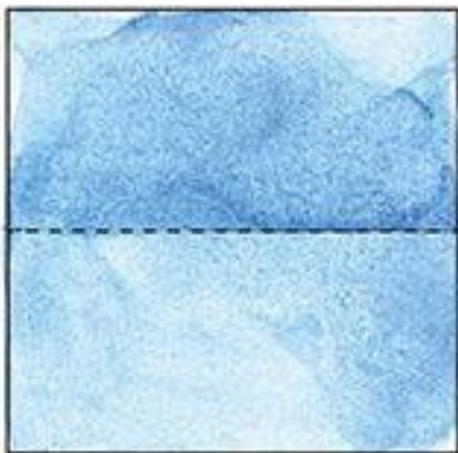
4



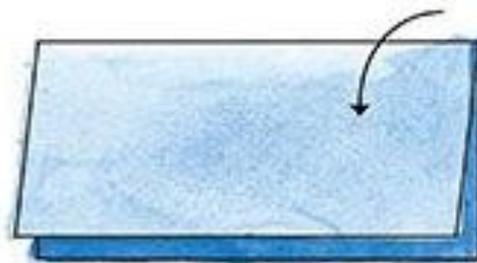
5



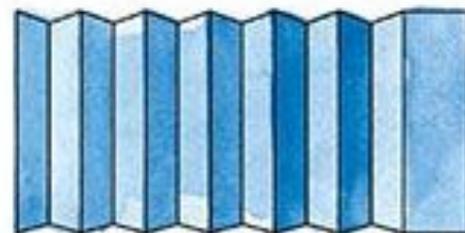
1



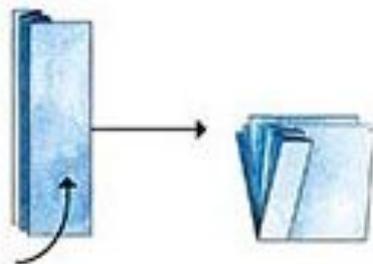
2



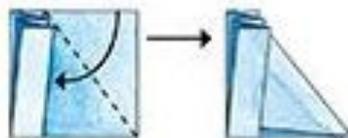
3



4



5



6



# Технология приготовления бутербродов

## Теория

Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

## Практика

Приготовление бутербродов. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий.

**Бутерброды вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много времени, они удобны для питания как в домашних условиях ,так и в дороге.**

**Бутерброды чаще всего готовят на пшеничном или ржаном хлебе. Его состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами.**

**В качестве основы для бутербродов иногда используется печенье.**

**Бутерброды могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной. Существует много различных видов бутербродов.**

# Классификация бутербродов



По способу приготовления:

- *Холодные;*
- *Горячие;*
- *Простые* – когда используется один вид продукта;
- *Сложные* - когда используется несколько видов продукта;
- *Красивые*
- *Открытые* – когда продукт виден;
- *Закрытые (сандвичи)* – когда продукт не виден;
- *Слоистые* – когда используется несколько слоёв продукта и хлеба или булки;
- *Закусочные (канапе)* – отличаются меньшим размером.



# Виды бутербродов



● Открытый



● Закрыты



● Сложные



● Горячий



● Канапе

# Брускетта

Брускетта (итал. *bruschetta* или реже *bruschetto* от *bruscare* — запекать на углях (в романском диалекте)) — традиционно центральное итальянское простонародное блюдо (имеющее аналоги и в других регионах); в наше время — закуска-антипасто перед основными приемами блюд. Это горячий и хрустящий хлеб, который натирается головкой чеснока по поверхности и затем приправляется оливковым маслом и (возможно) другими ингредиентами.

Отличительная особенность брускетты от бутерброда или тоста в том, что ломтики хлеба предварительно обсушивают до прожаривания (на гриле, решётке или на сковороде без масла). Для приготовления брускетты подходит чиабатта.

Количество способов приготовления брускетты огромно — с ветчиной-прошутто, помидорами, базиликом, моццареллой, оливками и прочими ингредиентами. Наиболее распространенный рецепт — с томатами и базиликом, но самая простая и классическая брускетта — поджаренный тосканский хлеб, смазанный высококачественным очищенным оливковым маслом и натёртый зубчиком чеснока.





# СЭНДВИЧ, сандвич

Сэндвич, сандвич (англ. *sandwich* ['sænwɪdʒ]) — блюдо, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба (часто булки) и одного или нескольких слоёв мяса и/или других начинок.

Отличие от бутерброда: бутерброд — это обычно один ломтик хлеба (с маслом), на который кладутся ингредиенты, тогда как сэндвич — это ингредиенты между двумя ломтиками хлеба или булки (закрытый бутерброд).

Французский вариант сэндвича называется крок-месье, итальянский — панини.



