



Сервировка стола



Составили:
учитель технологий Бороздина
Е. Н.
библиотекарь Ваштаева Н. Ф.
ГОУ школа № 339
Невского района Санкт-
Петербурга
2010 год



Словарь



- Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.

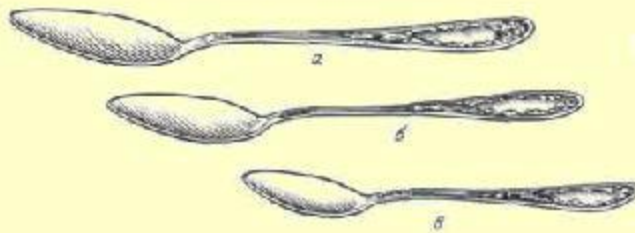


- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



Предметы сервировки стола. Приборы.

ЛОЖКИ

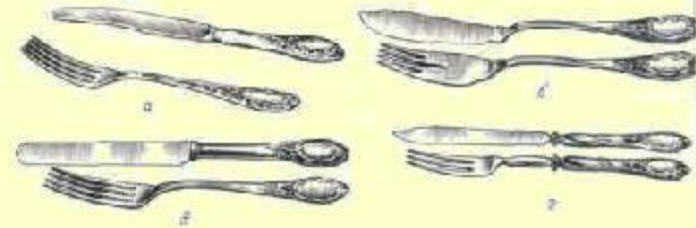


а) столовая

б) десертная

в) чайная

НОЖИ, ВИЛКИ



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

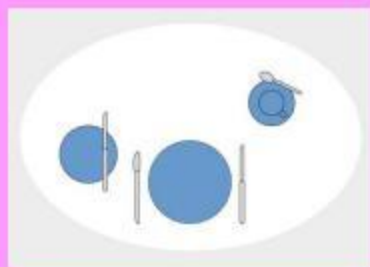
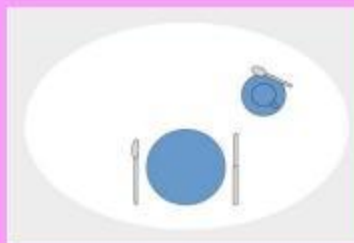
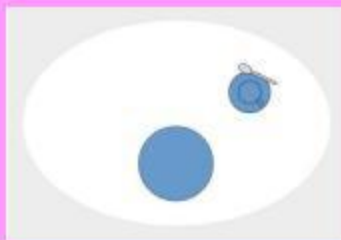
г) десертные

Завтрак

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), горячего напитка (чая, кофе, какао, молока), бутербродов.



Сервировка стола к завтраку



Стол застелить цветной скатертью, положить льняные или бумажные салфетки.

Поставить на стол предметы общего пользования: хлебницу, маслёнку, солонку, сахарницу.

Для каждого человека поставить закусочную тарелку.

Наискосок справа – чайную чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце.

Вилка слева от тарелки зубцами вверх. Нож и ложка справа от тарелки.

Слева наискосок – тарелка для выпечки, хлеба, масла с отдельным ножом.



Ответьте на вопросы

1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
4. Как раскладываются предметы прибора?