



# *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.

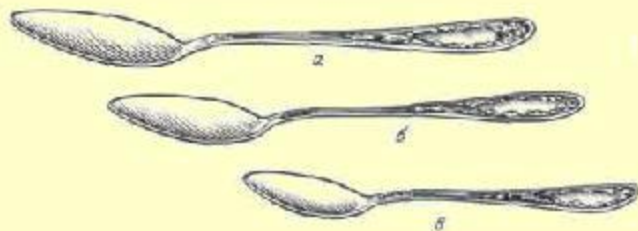


- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



# Предметы сервировки стола. Приборы.

## ЛОЖКИ



а) столовая

б) десертная

в) чайная

## НОЖИ, ВИЛКИ



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

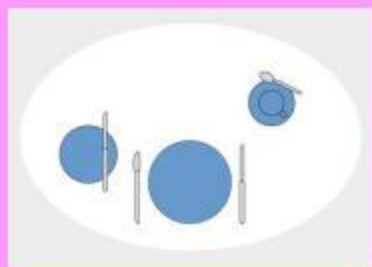
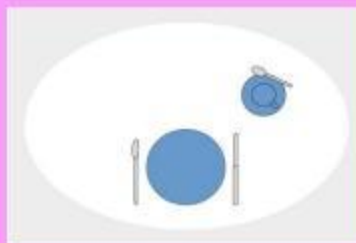
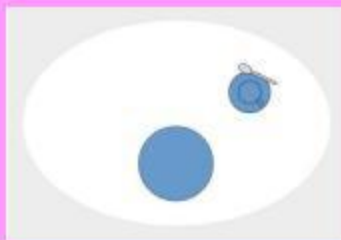
г) десертные

# 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?