

МАОУ СОШ № 21

Сервировка стола к завтраку

Работа Пухловой Анастасии

Проверила Киселева Лариса Михайловна

г. Калининград 2015

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.



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:

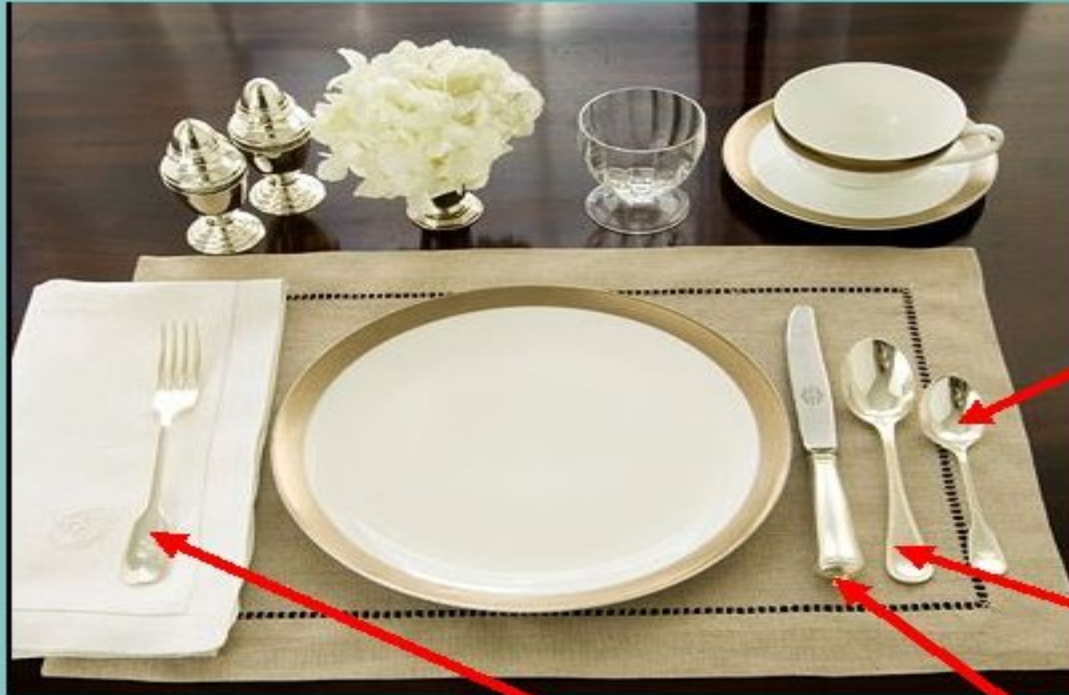
- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Что необходимо для сервировки стола к завтраку:

- скатерть,
- салфетки,
- приборы,
- посуда,
- цветы.



ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



чайная ложка

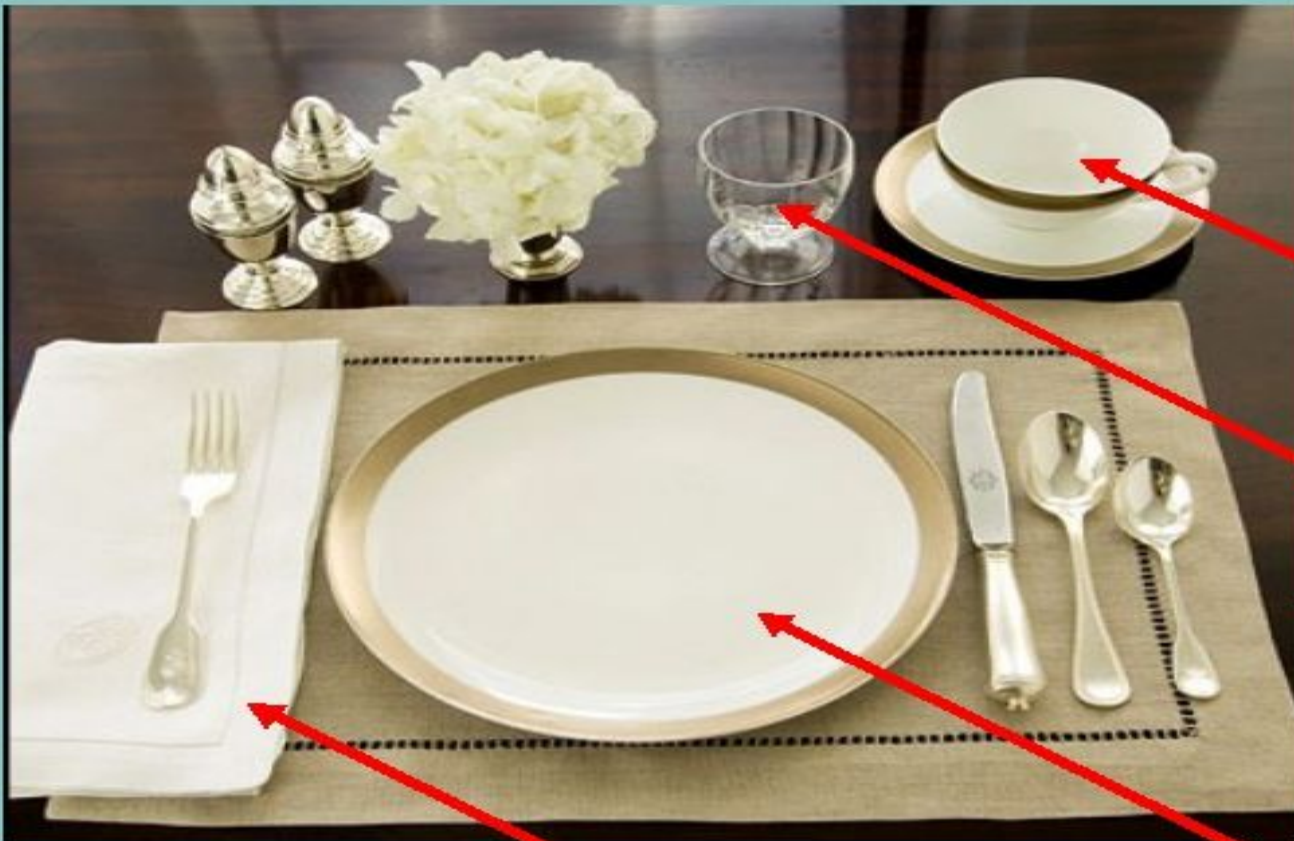


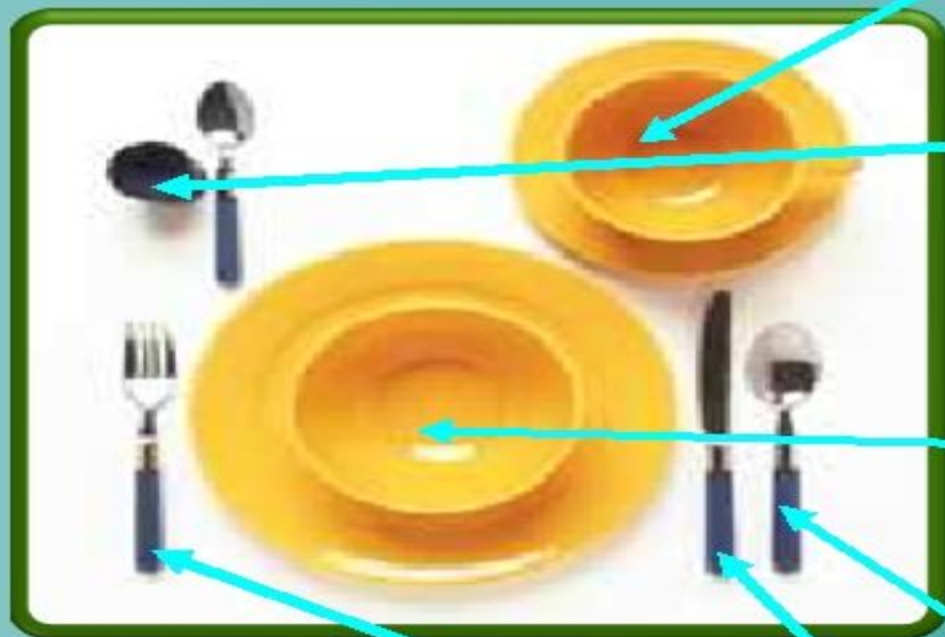
столовая ложка

столовый нож

столовая вилка

ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ





1. чашку на блюде ставят справа, возле кончика ножа

2. яйца «всмятку» или «в мешочек» подают в специальной подставке с чайной ложечкой

3. кашу подают в полупорционной тарелке

4. к ней полагается десертная ложка

5. вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа

ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Ракушка



Веер



Лилия



Треугольник



Завтрак – это наиболее важный прием пищи, т.к. он обеспечивает организм необходимыми питательными веществами, это залог здоровья, хорошего самочувствия в течение

всего дня и бодрого настроения



БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ НА ЗАВТРАК

1. Горячий напиток (чай, молоко, кофе, какао и т.д.), сок.

2. Горячее блюдо (каша, омлет, яичница).

3. Мёд, джем, повидло, варенье, масло, колбаса, сыр, ветчина.



КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.

- 1.** Не разговаривай с полным ртом.
- 2.** Во время еды не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
- 3.** Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- 4.** Не ешь с ножа.
- 5.** Пользуясь ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- 6.** Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая.
- 7.** Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.
- 8.** Размешав сахар в чашке, положи ложку на блюдце.
- 9.** Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- 10.** Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

<http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Byandsearch%3Bweb%3B%3B&text=сервировка стола к завтраку&url=http%3A>

<http://fotodekora.ru/servirovka-stola/servirovka-stola-k-zavtraku.html>