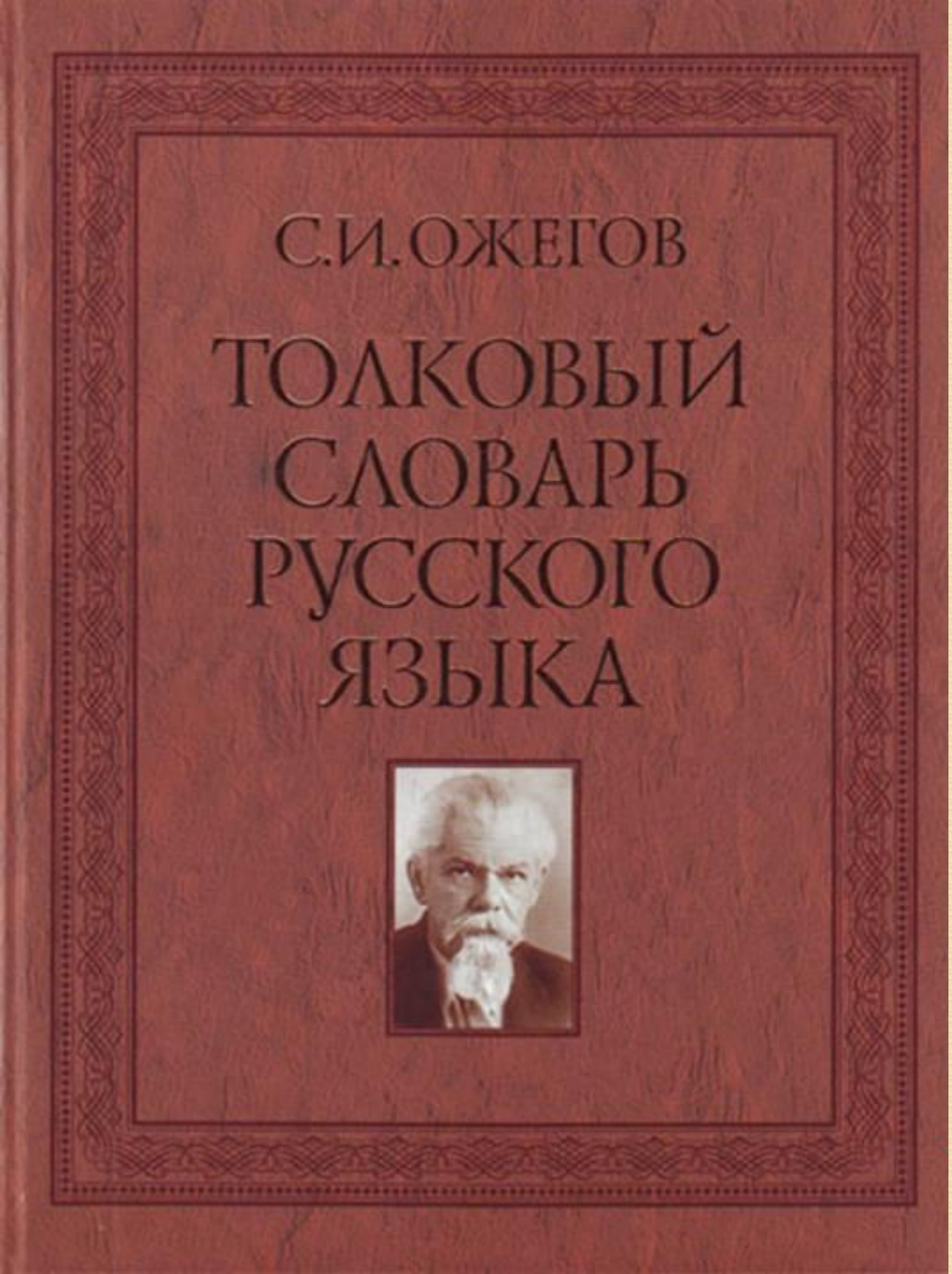
Стол № 1

Стол № 2

Стол № 3

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет



Сервировка это - убранство стола: посуда, столовые приборы

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- ***соответствовать мероприятию*** - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
- ***отражать тематическую направленность застолья*** (Новый год, День рождения)
- ***быть эстетичной*** - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками
- ***все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.***

Предметы сервировки

Скатерть
Столовая посуда
Столовые приборы
Посуда для напитков
Салфетки
Приборы для специй
Цветы

Правила оформления десертного (сладкого) стола

Если кондитерским изделием будут пирожные, торт, то понадобятся мелкие тарелки для каждого члена трапезы.

Сладости обычно запивают чаем или кофе, поэтому ставят чайные (кофейные) чашки с блюдцем и кладут чайные (кофейные) ложки.

Поставьте на стол сахарницу: может быть, за столом окажутся любители сладкого чая.

Тонко нарезанный лимон уложите красиво на блюдце.

Маленькие красиво сложенные салфетки из ткани кладут каждому на тарелку.

На стол ставят бумажные салфетки.

Как правильно подавать и есть сладкие блюда

Оладьи, фрукты, запеченные в тесте, пирог едят с помощью десертных столовых приборов – вилки и ложки.

Молочные коктейли подают в высоких стаканах и украшают фруктами, тертым шоколадом. Пьют коктейли с помощью специальной трубочки.

Сочные груши разрезают ножом и едят вилкой. Бананы подают в кожуре. Ножом срезают верхушку и снимают полоску кожуры. С помощью ножа и вилки едят мякоть прямо из оставшейся оболочки.

Ягоды предварительно моют, очищают и подают на стол со сливками и сахаром. Их едят десертной ложкой.

От большой кисти винограда, лежащей на общей вазе, отрывают небольшую веточку и кладут на свою тарелку. Затем отщипывают по одной ягоде и едят.

Блюда с кремом, фруктовые пудинги, желе, фруктовые компоты едят чайной ложкой, а мороженое – маленькой плоской ложечкой. Косточки, зернышки фруктов выплевывают на ложку и кладут на подставную тарелку.

Стол «фуршет»

«Этикет»-французское слово, толкуется как «установленный порядок поведения где-либо».

Более подробно о правилах этикета вы сможете узнать из книг:

Приглашение гостей

Последовательность выполнения практической работы.

1. Составьте текст приглашения, и наберите его в текстовом редакторе Microsoft Word.
2.Отредактируйте текст, установив нужный размер и вид шрифта, расположение его на листе бумаги.
3. Подберите картинку, вставьте на страничку, установите её размер.
4.Оцените качество изготовленного приглашения.