

Предмет Технология
раздел Кулинария 9 класс
Презентация к уроку по теме

«Сервировка стола к обеду»



Технология 9 класс

ПЛАН УРОКА

1. Понятие «сервировка стола».
2. Ознакомление с меню обеда и традиционной сервировкой стола к обеду.
3. Наименование столовых приборов и их сервировка.
4. Виды блюд русской кухни и их сервировка.
5. Виды блюд бурятской кухни и их сервировка.
6. Сервировка десертных блюд.
7. Домашнее задание (тест).

Посуда и приборы



Сервировка а стола

Подставная
тарелка

Суповая тарелка

Столовая вилка

Пирожковая
тарелка

Нож для масла

Десертная ложка

Десертная вилка

Стакан для
минеральной воды

Салфетка

Столовая ложка



Блюда которые подают на обед



В меню обеда
(второй или третий приём
пищи в день, наиболее
обильный)
входят 2, 3 или 4 блюда

Наиболее полноценен и разнообразен рацион, в котором обед состоит из 4 блюд: закуски, супа, второго и десерта

Блюда русской кухни



Десерт

Фрукты
Бисквитные торты
Пирожные
Песочные торты
Слоеные торты
Твердые сухие
пирожные, вафли
Печенье
Джем, желе
Варенье, мед
Кусковой сахар
Мороженое
Компот
Кисель
Крем



Десерт



Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.