

# *ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА*



# Содержание



Понятие сервировки стола



Цель сервировки стола



Столовое белье



Столовая посуда



Столовые приборы



Салфетки, свечи и цветы

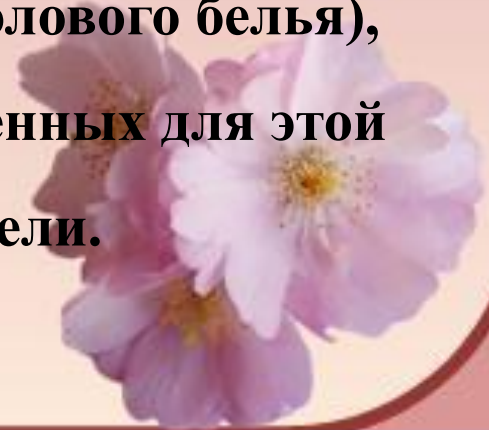


• Примеры Сервировки столов





**Слово «сервировка» имеет два значения: во-первых, это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину или чаю, то есть расстановка посуды в определенном порядке, а во-вторых, совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.**



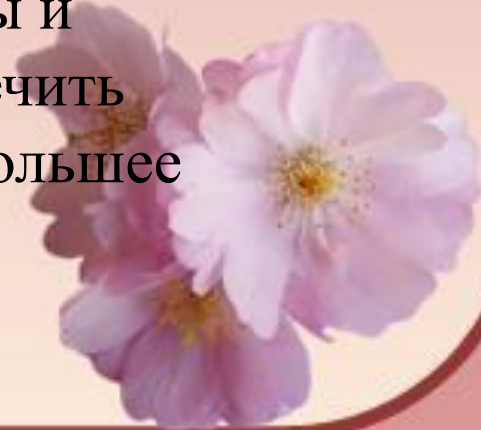
# Цель сервировки стола

**Сервировать стол значит –  
подготовить его для приёма  
пищи.**

**Основная цель сервировки  
стола – создать определённый  
порядок на столе, обеспечить  
всех необходимыми предметами.**



**Порядок сервировки стола –  
выработан годами, продиктован  
требованиями гигиены и  
необходимостью обеспечить  
сидящим за столом наибольшее  
удобство.**



# Основные виды бокалов

Бокал для  
красного  
вина 260 мл.



Бокал для  
шампанского  
о 190 мл.



Стакан для  
виски  
300 мл.



Стакан  
Хайбол 300  
мл.



Бокал для  
мартини  
175 мл.



Бокал для  
белого вина  
210 мл.



Рюмка  
водная 50  
мл.



Коньячный  
бокал 250  
мл.



Стопка  
50 мл.



Бокал для  
коктейля  
390 мл.



## Бокалы для ликера и крепких спиртных напитков

Бокал для  
хереса 190  
мл.



Бокал для  
хереса 260  
мл.



Бокал для  
коньяка и  
бренди 350  
мл.



Бокал для  
коньяка и  
ликера 200  
мл.



## Бокалы для вина



Бокал для  
десертного  
вина



Бокал для  
красного  
вина



Бокал для  
белого вина



Бокал для  
шампанского



Бокал для  
бургонского  
вина



Бокал для  
Вина Бордо



# Столовый фарфор.

Все персональные тарелки, используемые сегодня для сервировки стола, делятся на глубокие и мелкие.

- Глубокие тарелки Ø 22,5 см служат для подачи горячих и холодных заправочных супов (щей, борща, окрошки и т. д. ).
- Мелкие тарелки для сервировки стола отличаются большим разнообразием.  
Различают мелкие столовые тарелки для вторых блюд Ø 25 см ,
- закусочные или десертные тарелки Ø 21 см (для холодных и горячих закусок),
- пирожковые тарелки Ø 16 см (для подачи хлеба, булочек, тостов). Закусочные тарелки могут также использоваться в качестве десертных (для десертов: свежих и консервированных фруктов, пудингов).





# Столовый фарфор.



Тарелка глубокая  
О 22,5 см.



Подставочная  
Тарелка  
О 30,5 см.



Пирожковая  
Тарелка  
О 16 см.



Чаша для супа  
О 24 см.



Тарелка столовая  
О 27 см.



Закусочная Тарелка  
О 26 см.



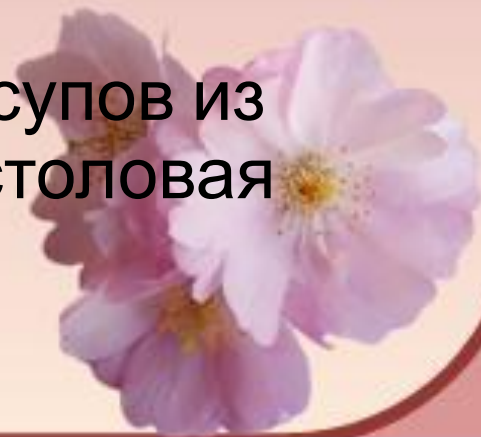
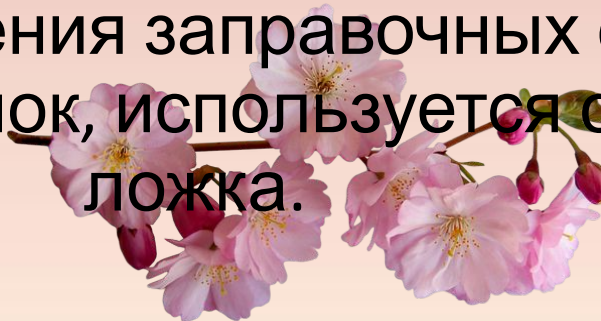
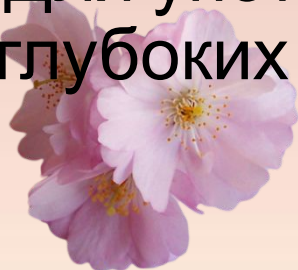
Десертная Тарелка  
О 19 см.

# Столовые приборы.

Среди столовых, десертных и чайных / кофейных приборов, столовые приборы самые большие.

Все приборы относятся к персональным предметам.

- Вилка столовая, предназначенная для сервировки стола, практически, в каждом случае.
- Таким же обязательным можно считать нож столовый.
- Для употребления заправочных супов из глубоких тарелок, используется столовая ложка.



# Столовые приборы.



1. Столовый прибор
2. Десертный прибор
3. Ложечка для сахара.
4. Нож-вилка для сыра
5. Нож для масла.
6. Рыбный прибор



7. Вилки для мяса.
8. Комплект для салатов.
9. Ложка для соусов.
10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
11. Разливательная ложка
12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.

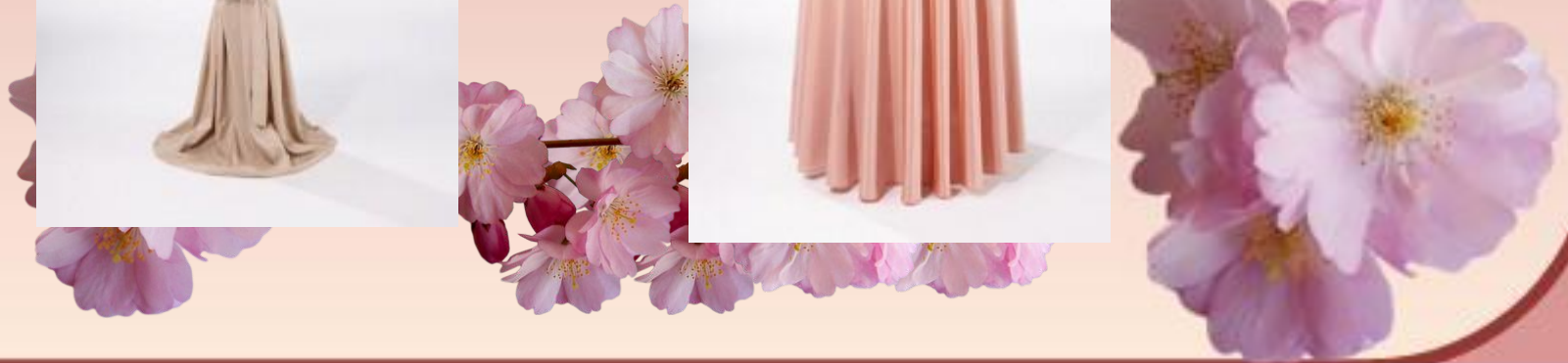


# Столовое белье

К столовому белью относятся прямоугольные скатерти, фуршетные юбки, текстильные салфетки, напероны, чехлы для стульев, скатерти на круглые столы.



# Скатерти



# Салфетки полотняные



# Салфетки бумажные



# Чехлы для стульев

