



Составление меню.

Сервировка стола

Цели урока:

1. Научить составлять меню, сервировать стол;
2. Формировать умения выполнять сервировку стола в различных вариантах;
3. Воспитывать у учеников культуру поведения.

Работу выполнила учитель технологии Андреева Л. Ф.
2008 г.

Вопросы для повторения:

- 1) Какие блюда можно включать в меню для завтрака?
- 2) Какие блюда можно включать в меню на ужин?



Сервировка стола



для приема



для десерта и фруктов



Порядок составления меню

1. Холодные блюда и закуски — рыбные, мясные, овощные.
2. Горячие закуски — рыбные, мясные, овощные, яичные.
3. Супы прозрачные, заправочные, супы-пюре, молочные, холодные, сладкие.
4. Рыбные горячие блюда — отварные, припущенные, жареные, запеченные.
5. Мясные горячие блюда — натуральные, соусные, рубленые.
6. Горячие блюда из птицы.
7. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
8. Блюда из яиц и творога.
9. Сладкие блюда — горячие, холодные.
10. Фрукты.
11. Горячие напитки.
12. Холодные напитки.
13. Мучные кондитерские изделия.

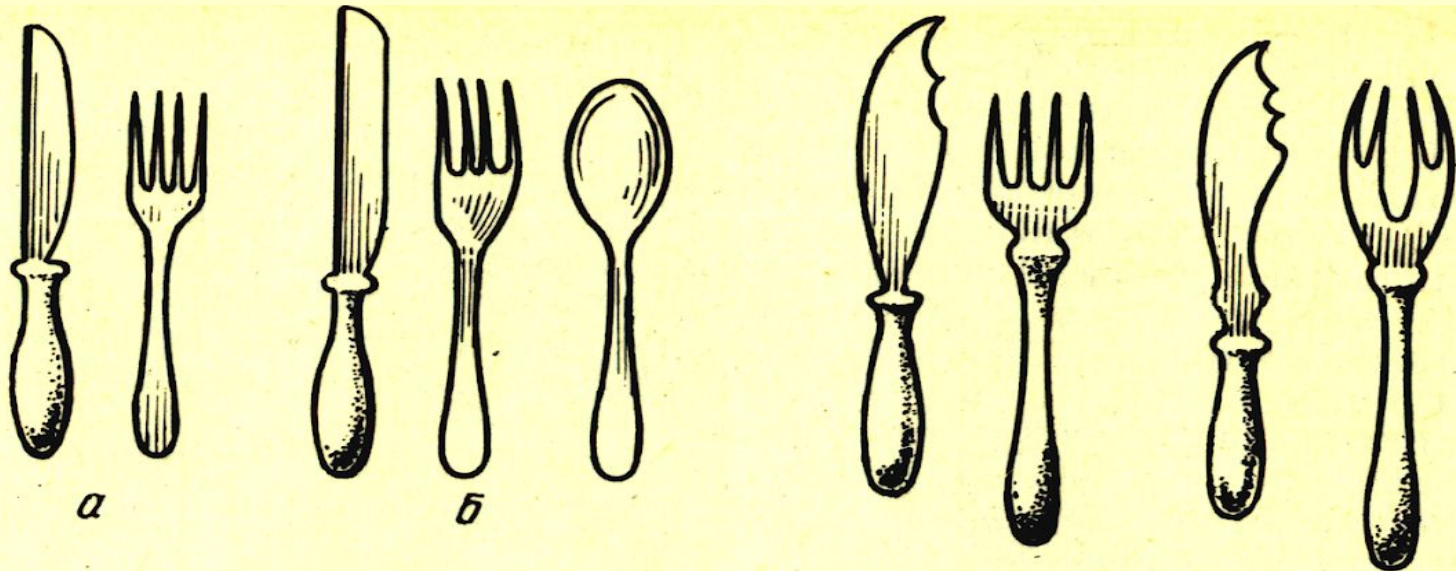


- При составлении меню рекомендуется включать следующие блюда:
- **для завтрака** — одно мясное или рыбное блюдо с овощным или крупяным гарниром, молочные и кисломолочные продукты, чай, кофе, выпечные изделия;
- **для обеда** обязательны холодные закуски, первые, вторые и сладкие блюда. Если первое блюдо мясное, то второе может быть рыбным, творожным или овощным;
- **для ужина** желательно включать творожные, крупяные, овощные и молочные блюда.
- При составлении меню желательно учитывать взаимное сочетание блюд.

Предметы сервировки стола

- **Основные приборы** бывают закусочные, столовые, рыбные, десертные и фруктовые.
- *Прибор закусочный* (нож и вилка) применяется при подаче холодных и горячих закусок.
- *Прибор столовый* (нож, вилка и ложка) по размеру несколько больше закусочного. Прибор предназначен для приема первых и вторых блюд.
- *Прибор рыбный* (нож и вилка) предназначен для приема вторых горячих рыбных блюд. Рыбный нож тупой, имеет лопатообразную форму. Вилка с более широким основанием, чем столовая.
- *Прибор десертный* (нож, вилка и ложка) предназначен для приема сладких блюд. Размер прибора несколько меньше закусочного.
- *Прибор фруктовый* (нож и вилка) меньше десертного. Вилка с двумя зубцами, нож с заостренным концом.
- *Чайные ложки* подают к чаю, кофе с молоком и какао, а *кофейные ложки* — к черному кофе.

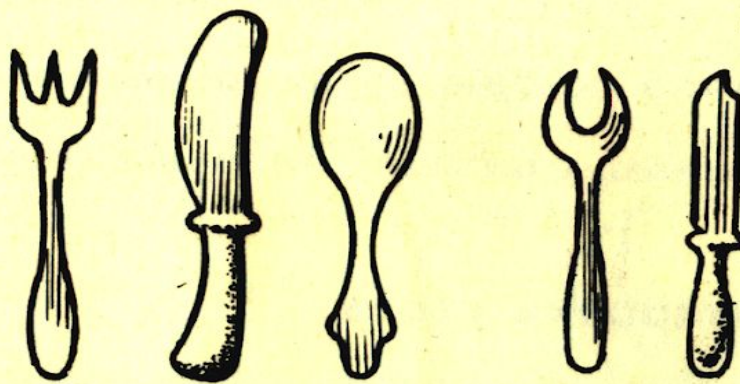
Основные приборы



а

б

в



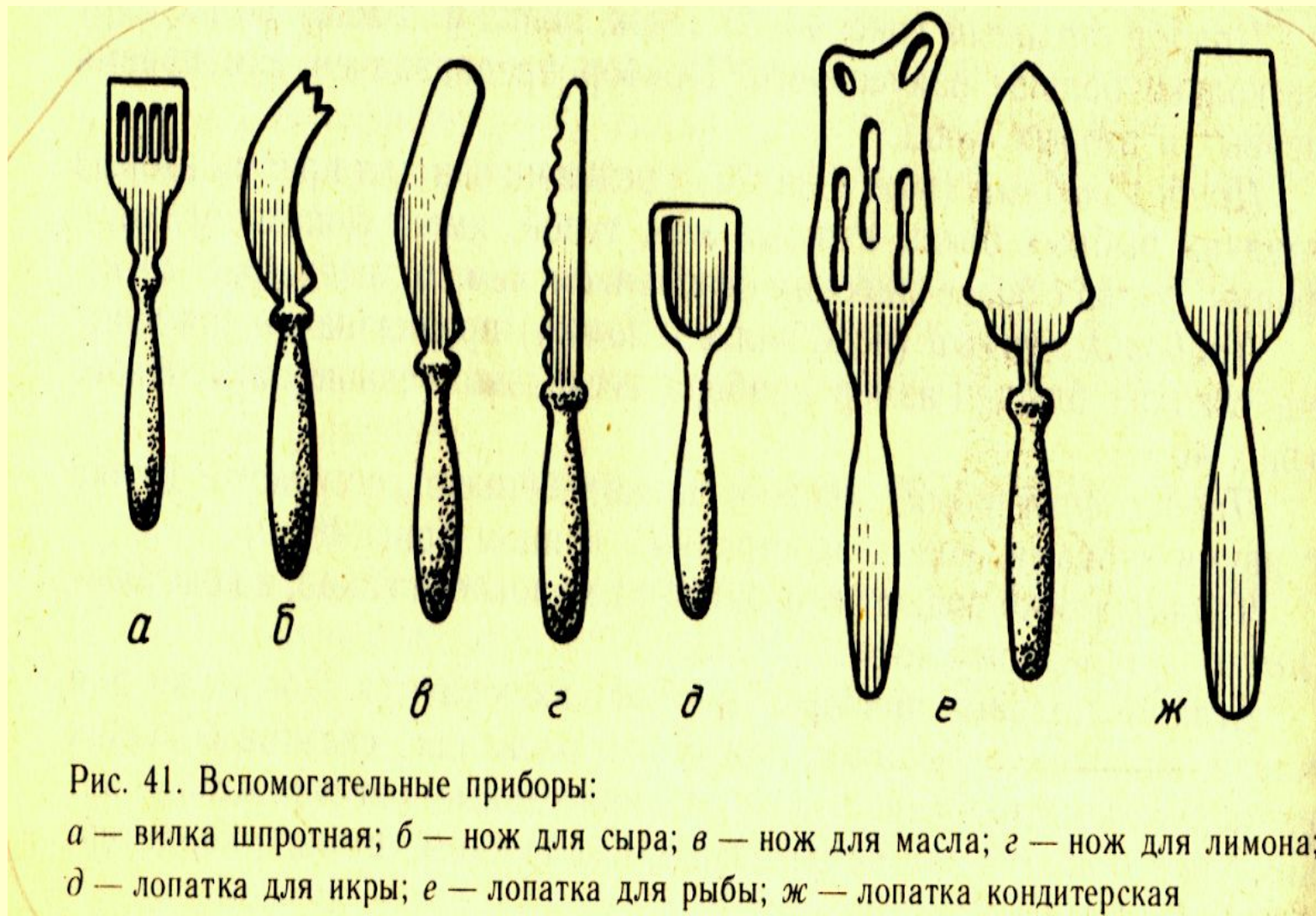
г

д

Рис. 40. Приборы:
а — закусочный; б — столовый; в —
рыбный; г — десертный; д — фрукто-
вый

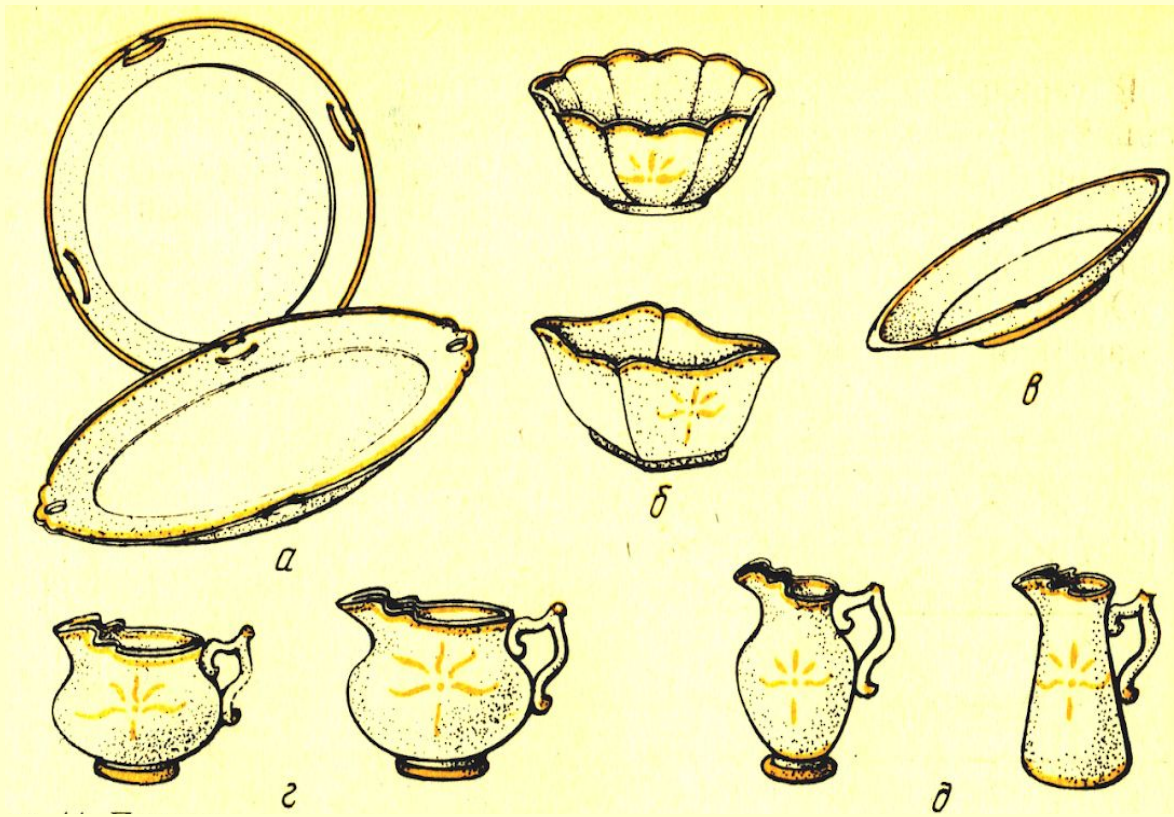
- **Вспомогательные приборы** включают в себя ножи для масла, похожие на лопатку; ложку для раскладки салатов больших размеров, чем столовая; ложки разливательные для первых и сладких блюд (киселей, компотов); лопатки для икры, рыбная, кондитерская.

Вспомогательные приборы



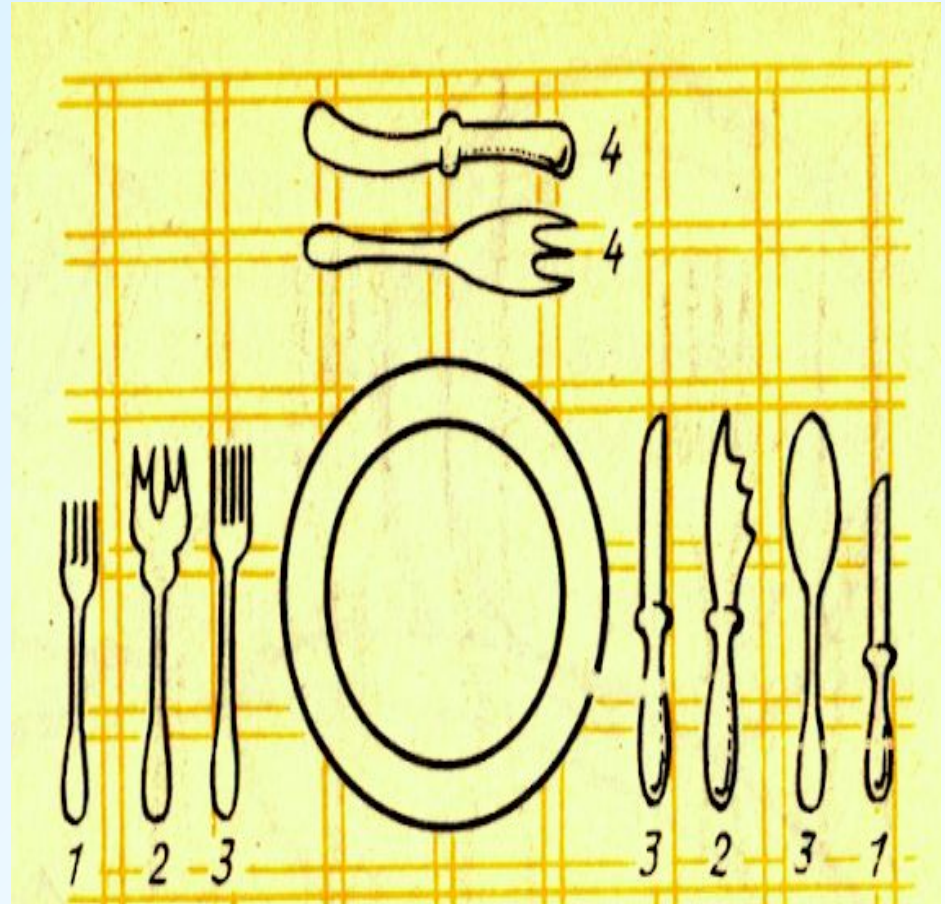
Столовая посуда

- Для сервировки стола, кроме приборов, необходима столовая посуда: фаянсовая, стеклянная, фарфоровая.



Посуда:
а – блюда
круглые и
овальные;
б – салатницы;
в – селедочницы;
г – соусники;
д – сливочки и
молочники.

Варианты расположения приборов при сервировке стола



1 – закусочный прибор; 2 – рыбный прибор;
3 – столовый прибор; 4 – десертный прибор

Закрепление новой темы

- 1) Какие блюда и в каком порядке рекомендуется включать в меню для обеда?
- 2) Какие вспомогательные приборы применяются при раскладке блюд?
- 3) Какая столовая посуда применяется для сервировки стола?
- 4) Как правильно раскладывают приборы и ставят тарелки при сервировке стола?

Практическая работа

- Задание:
 - составить меню для обеда;
 - выполнить сервировку стола.



Домашнее задание

- Повторить тему урока по учебнику на стр. 65-69.



Список использованной литературы



- 1. В. Д. Симоненко
«Технология»
- 2. В. И. Ермакова
«Основы
кулинарии»