

Сервировка стола  
Культура поведения за  
**СТОЛОМ**  
Кулинария

Сервировка (фр. servir - обслуживать) - это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету - фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. Цель сервировки - создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.

## Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами
8. Холодные закуски и т.д.



Соблюдая столь строгую последовательность, вы быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, не упустив ни малейшей детали. Помните, что до начала сервировки стола все приборы и стекло нужно отполировать до блеска чистым сухим полотенцем или салфеткой.

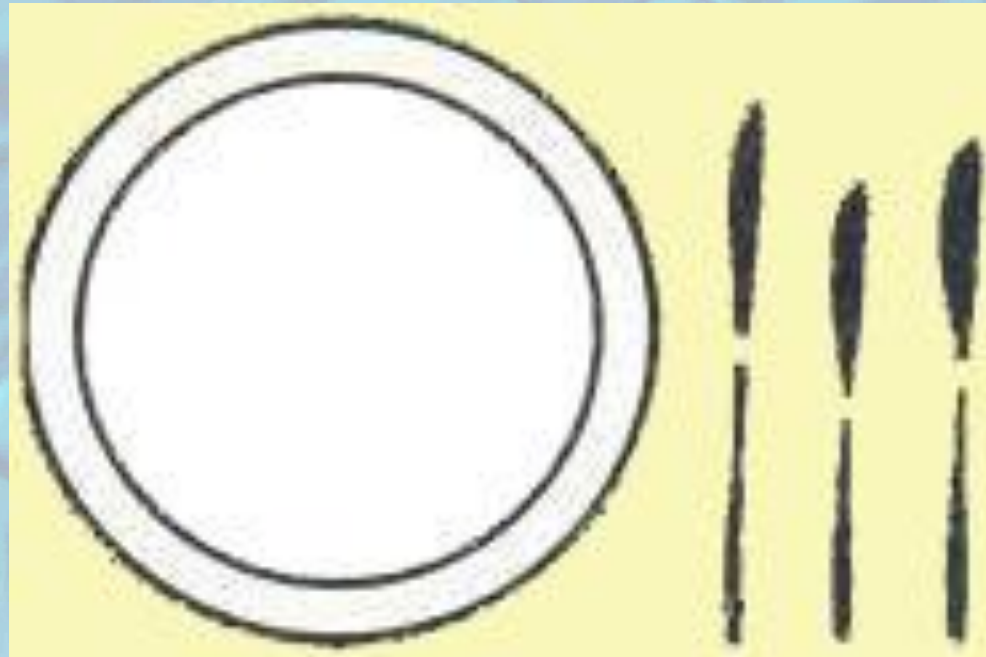
## Скатерть.

Свежую, безупречно отглаженную (накрахмаленную) скатерть для сервировки стола берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола, для образования между столом и скатертью воздушной прослойки, которая позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, притягивают ее на себя. Располагают ее так, чтобы поперечная и продольные складки легли строго по центру стола. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон примерно 25-30 см.

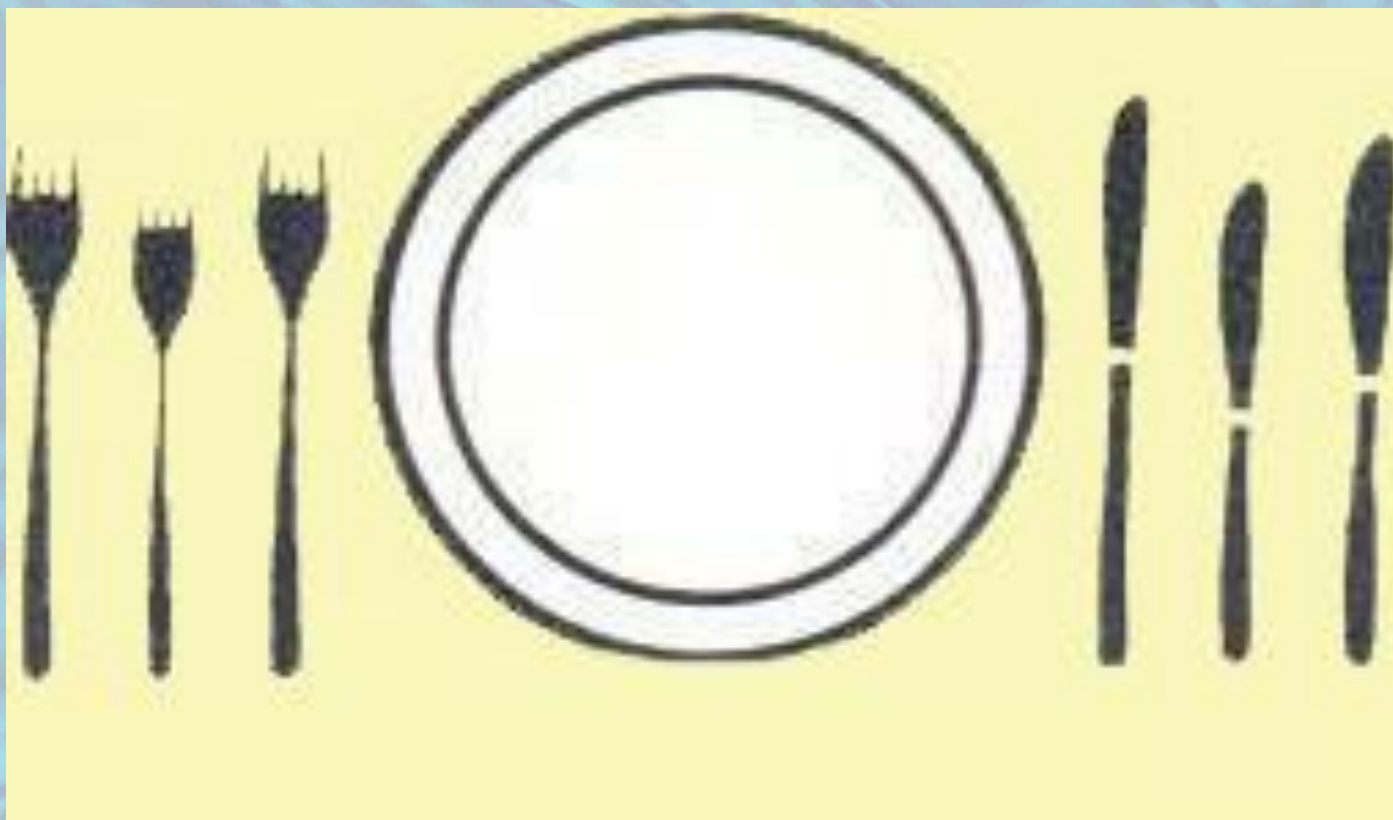


## Приборы.

Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке.



Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 1,5–2 см.



Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот или кисель, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если же вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладут только десертный нож и вилку.



# Сервировка стола к завтраку











# Сервировка праздничного стола



# Сервировка свадебного стола



# Сервировка новогоднего стола





# Правила поведения за столом







