

Сервировка стола к обеду



Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи



Общие правила и порядок сервировки

- 1) Накрыть стол скатертью она должна быть чистой, хорошо выглаженной.



Сервировать тарелками



приборы

Набор посуды должны быть одинаковым по форме, рисунку, цвету.



4) Разложить салфетки

Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.



5) Поставить цветы и Расставить приборы для специй



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.



Малый столовый прибор



Для правши

Малый столовый прибор для супа, основного блюда с белым вином, десерта с шампанским состоит из:

ложки для супа, столового и десертного прибора



тарелки для хлеба

маленького ножа для масла



подтарельника

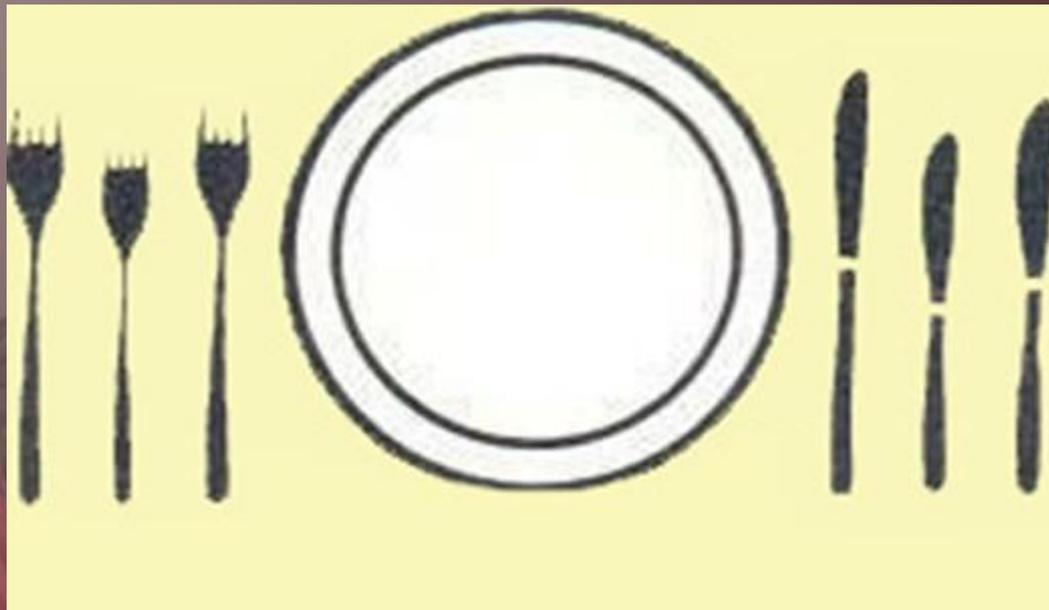


бокалов для белого вина и шампанского



Для левши

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, 1,52 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 десертные нож и вилку.



Сервировка праздничного стола на одну персону



Столовые приборы раскладываются так, чтобы ими можно было пользоваться, беря один за другим «извне к себе», а стаканами – справа налево

Аксессуары к салфеткам



**Бусин
ы**

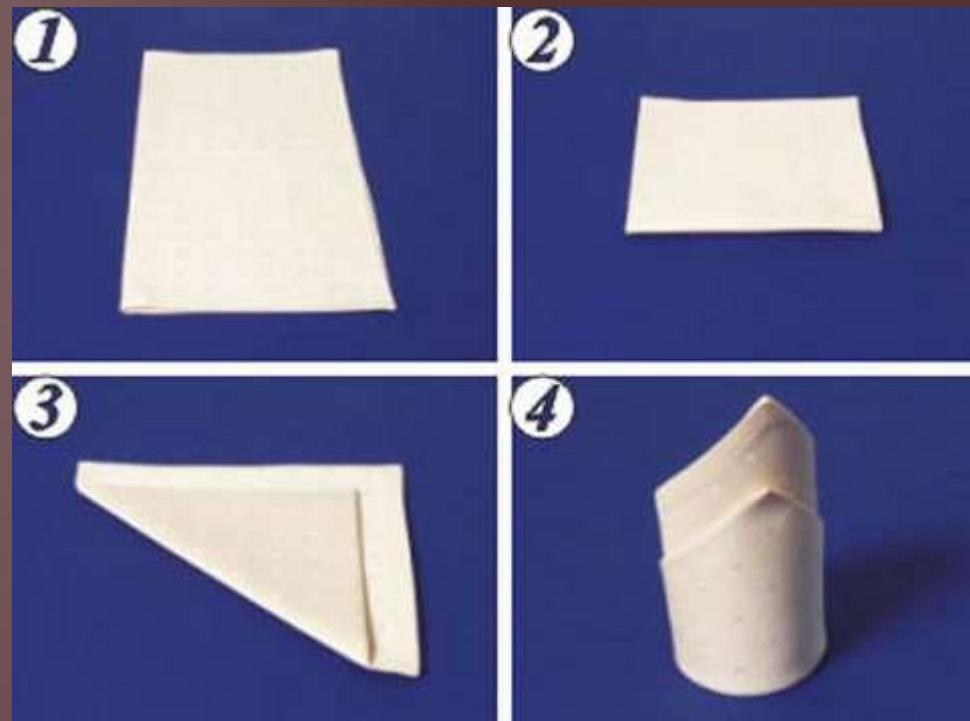
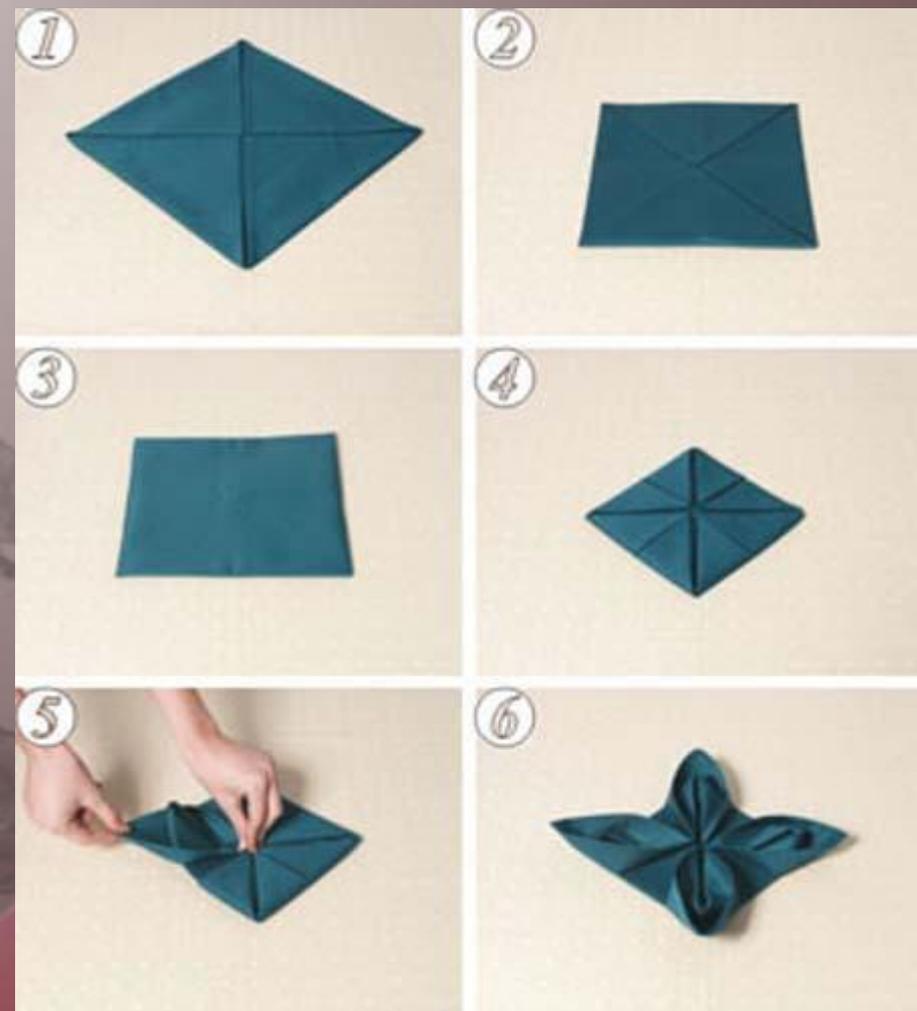


Ленточк



**можно украсить живыми цветами:
роза, тюльпан и др. цветами**

Как просто красиво сложить салфетки



Сервировка праздничного стола



Практическая работа

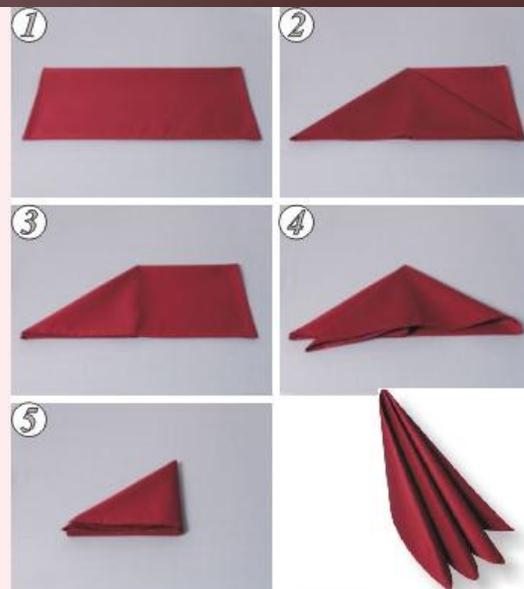
Задание 1: подпишите номера предметов для сервировки стола для обеда (сделать в тетради).

Порядок сервировки стола



Задание 2: сверните салфетку для сервировки стола в виде «Шатер». Прислать VK

Шатёр



1. Исходная форма салфетки сложена по горизонтали пополам (сгиб вверху).
2. Сложите салфетку треугольником (левый нижний угол совместите с правым нижним углом).
3. Правый угол полученного треугольника переложите влево.
4. Повторите действия п.2, после чего нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половину треугольника загните влево и поставьте салфетку так, чтобы не морщились края.