

Сервировка стола

Завтрак

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.



Требования

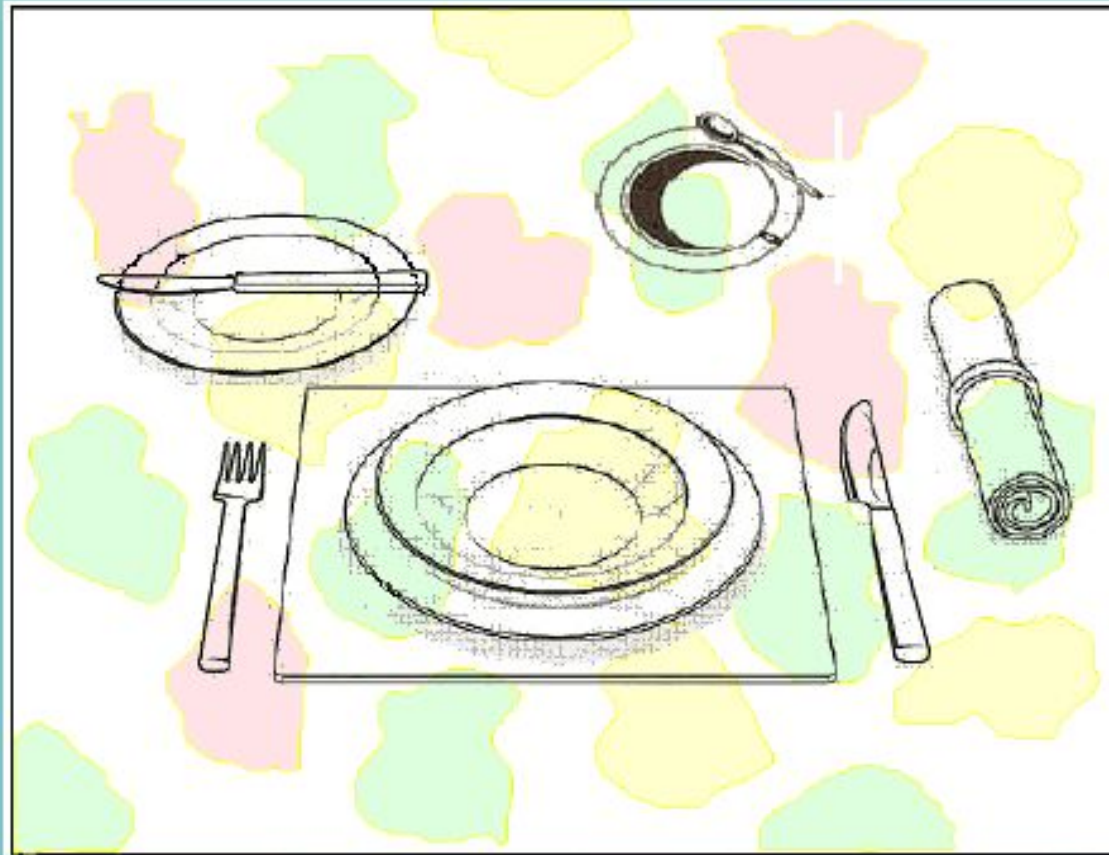
Требования к сервировке стола

Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;
- строго сочетаться с меню;
- быть эстетичной;
- отражать тему застолья (день рождения, Новый год и т.д.);
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Сервировка стола



Приборы

ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



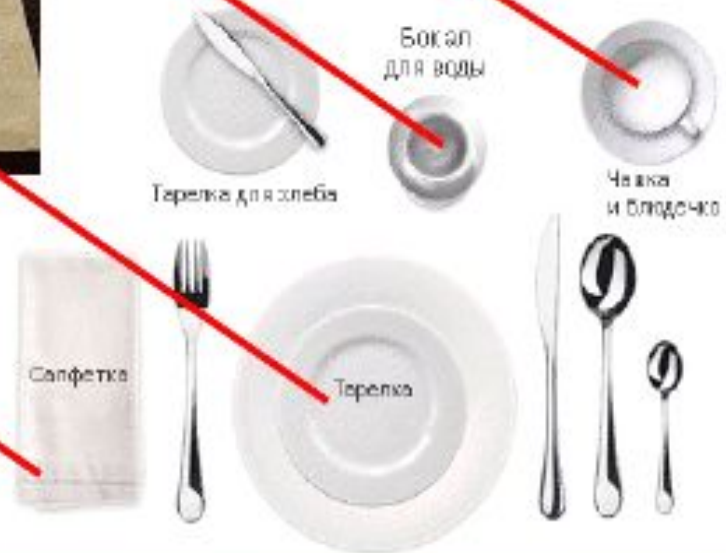
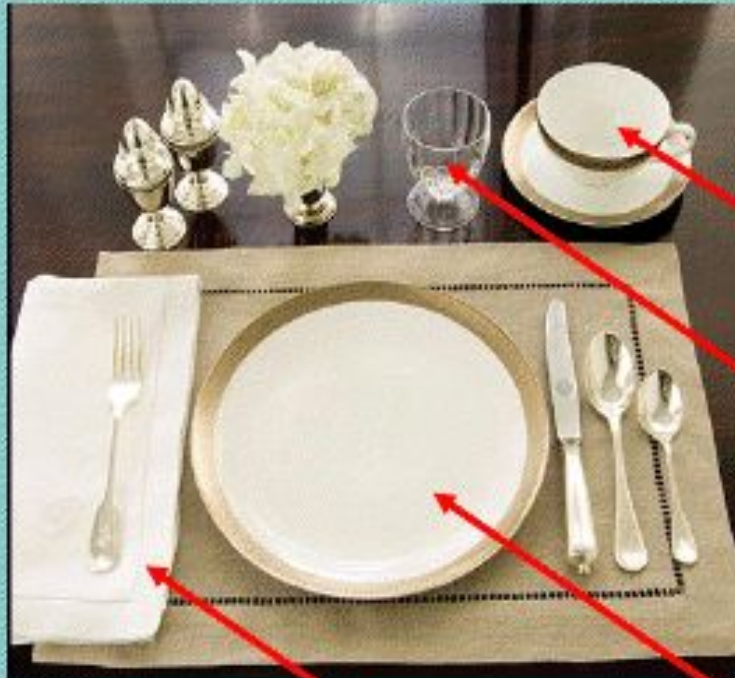
чайная ложка

столовая ложка

столовый нож

столовая вилка

ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



Основной набор посуды



Чайник



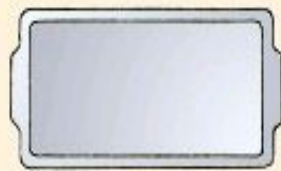
Сахарница



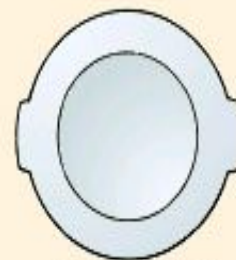
Молочник



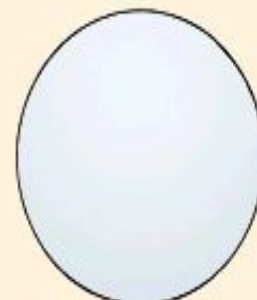
Чашка
с блюдцем



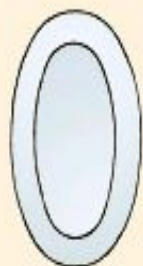
Поднос для пирожных



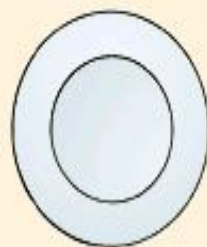
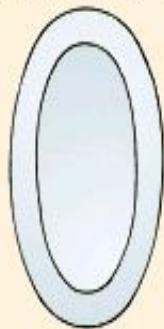
Блюдо для
пирожных



Блюдо для торта



Блюда для мяса



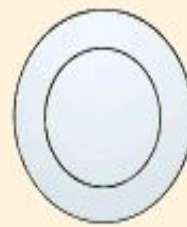
Столовая
тарелка



Тарелка для
салата или
пирожных
(средняя)



Тарелка
для хлеба
(маленькая)



Тарелка для
супа (глубокая)



Чаша для
компота



Миски для овощей



Миска для салата



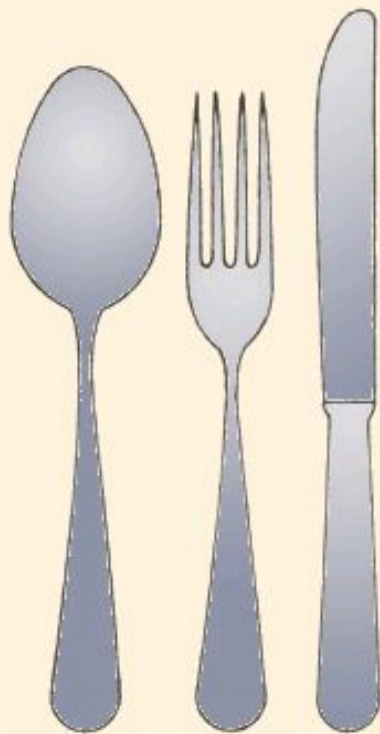
Чаша для супа



Соусница



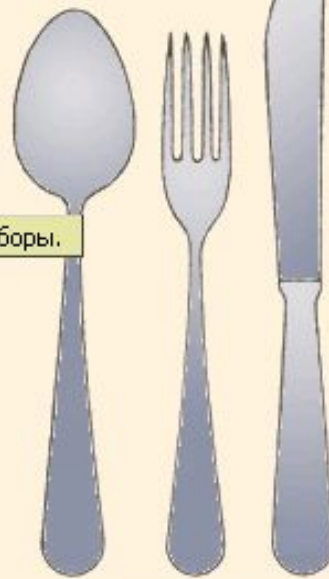
Супница



Большой столовый прибор



Средний прибор
(для закусок)



Малый прибор
(для десерта)



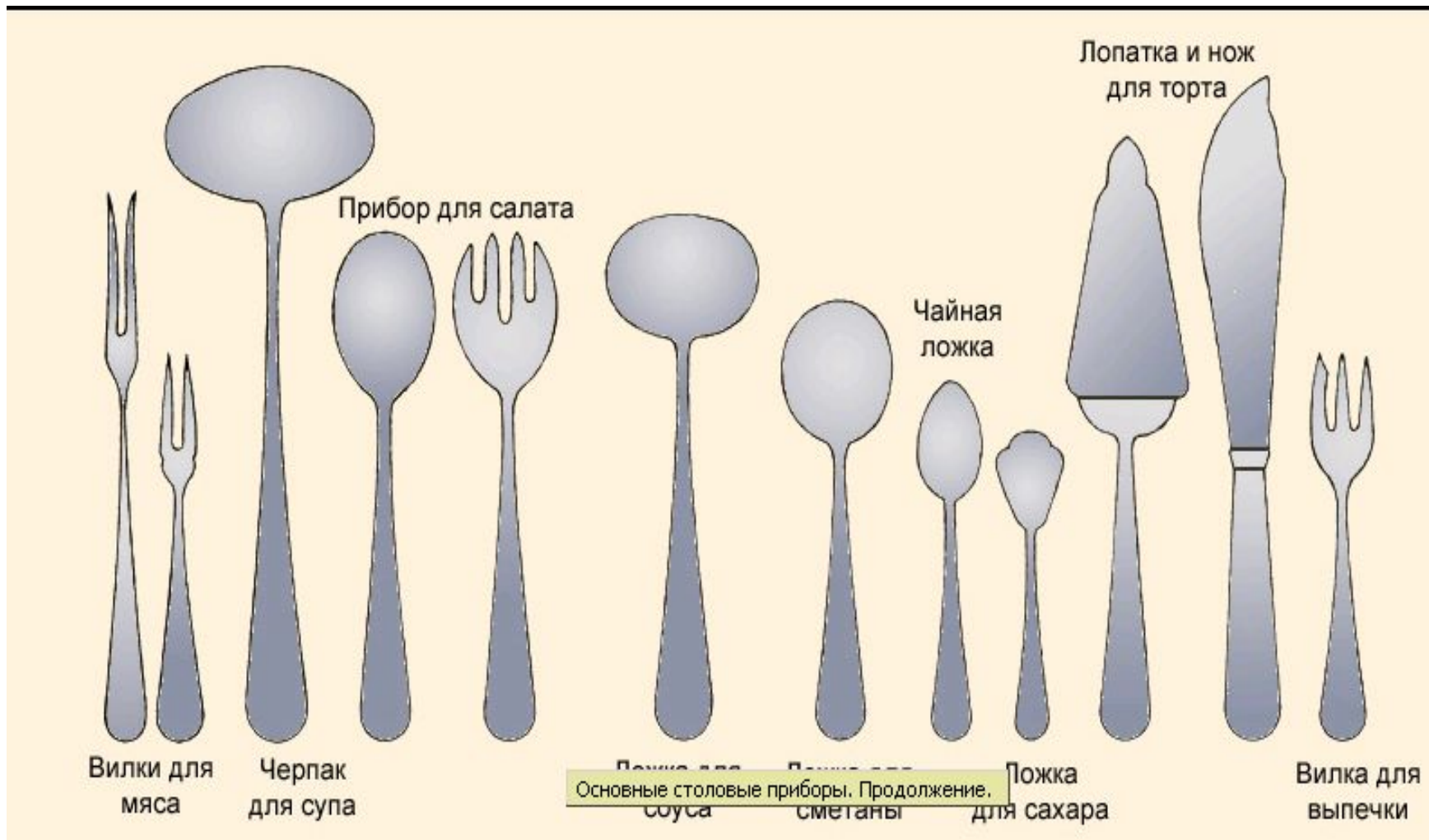
Прибор для
гарнира



Ложка для
овощей

Основные столовые приборы.

Основные столовые приборы



Виды посуды



Заварочный чайник



Чайная чашка
с блюдцем



Кофейник



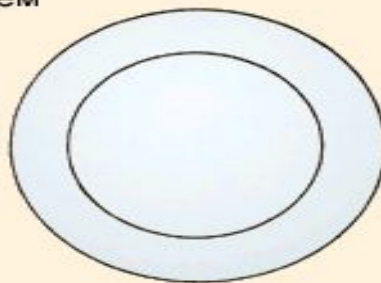
Кофейная чашка
с блюдцем



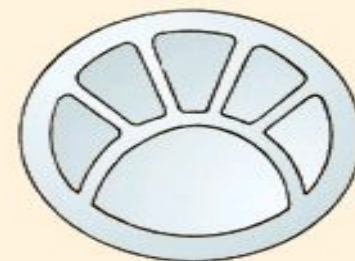
Подсвечник



Блюдо для сыра



Тарелка-поднос

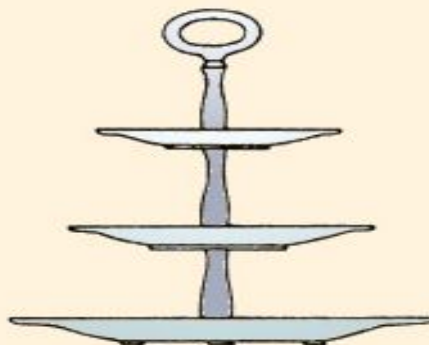


Блюдо для фондю

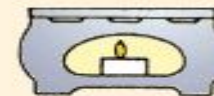
Посуда.



Противень для плюшек



Этажерка



Подставка со свечой
для кофейника или
чайника

Столловые приборы

Ложечка
для
кофе



Кольцо для
салфетки



Нож для масла



Нож для сыра



Ложка для
компота

Столовые приборы.



Прибор для рыбы



Специальный
нож для сыра



Вилка и щипцы
для плюшек



Столовый прибор



Вилки кладут слева, а ножи справа от сервировочной тарелки, причем вилки лежат зубчиками вверх, а ножи лезвиями внутрь. Место суповой ложки – вверху, над сервировочной тарелкой. Если в меню предусмотрен десерт – вверху кладется ложка для него, а суповая располагается рядом с первым ножом.

Столовый прибор



Вилки кладут слева, а ножи справа от сервировочной тарелки, причем вилки лежат зубчиками вверх, а ножи лезвиями внутрь. Место суповой ложки – вверху, над сервировочной тарелкой. Если в меню предусмотрен десерт – вверху кладется ложка для него, а суповая располагается рядом с первым ножом.

Сервировка стола



Сервировка дружеского ужина



Сервировка торжественного ужина

