

# Сервировка стола

презентац

с.с.

## Введение

Сервировка (фр. *servir* - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.



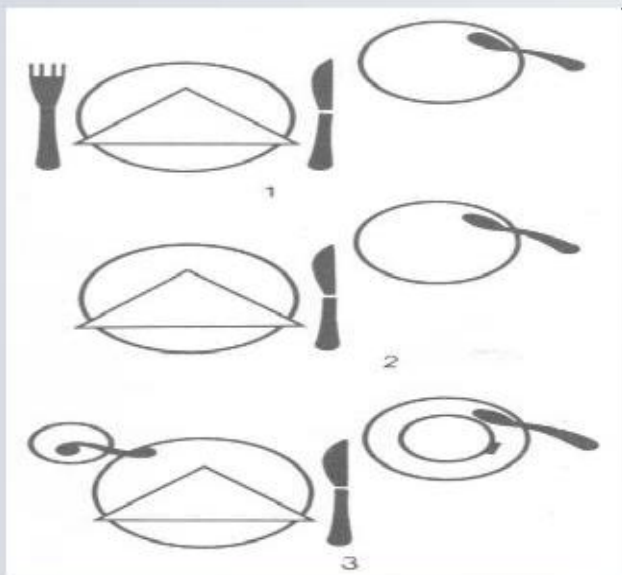
# Правила сервировки стола



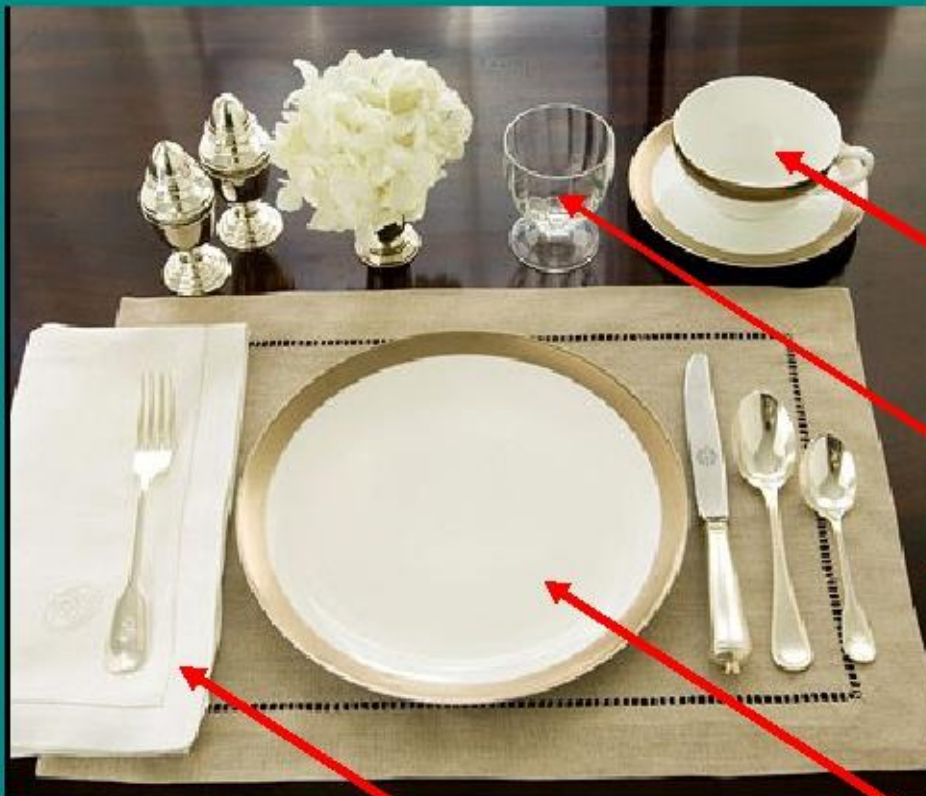
- Прежде чем накрыть стол, вы должны четко представлять смену блюд и напитков.
- Приборы раскладываются в обратном порядке, т. е. ближе к тарелке приборы для последнего блюда, по внешнему краю – приборы для первого блюда.
- Тарелки и столовые приборы должны находиться на расстоянии большого пальца от края стола.
- Приборы не должны «исчезать» под краем тарелки.

# Оформление стола к завтраку

- *Накрой стол скатертью*
- *Расставь тарелки, разложи приборы*
- *Разложи салфетки, расставь приборы для специй*
- *Расставь бокалы для напитков*
- *Расставь блюда общего пользования*



# ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



Бок ал  
для воды



Чашка  
и блюдечко



# Стол для завтрака



1. На стол кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки.

2. На каждую салфетку расставляют посуду из расчета на одного человека:

- закусочную тарелку,
- наискосок справа - блюдце с чашкой, ручка которой обращена вправо,
- чайную ложку кладут справа,
- вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх,
- нож — справа лезвием к тарелки.

3. Салфетка полотняная.

4. Специи.

5. Вазочку с цветами.

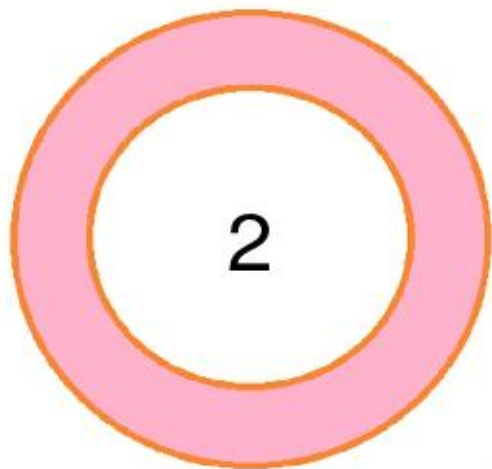
# Обычно обед подают в следующем порядке:

- закуски,
- первое блюдо,
- второе блюдо,
- сладкое – десерт.



# Сервировка стола к ужину

- 1 — столовая тарелка;
- 2 — пирожковая тарелка;
- 3 — столовые приборы;
- 4 — чайная ложка;
- 5 — бокал для воды;
- 6 — салфетка.



↑↓ 2 см



Спасибо за  
внимание

