



Сервировка
стола к
завтраку.

- Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма пищи.
- Это расстановка всех необходимых предметов – посуды, приборов, салфеток и др.



Требования к сервировке стола

- Сервировка стола должна:
 - Соответствовать мероприятию – завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;
 - Строго сочетаться с меню;
 - Быть эстетичной;
 - Все предметы сервировки должны быть расположены соответствии с принятыми правилами.

Последовательность сервировки стола:

- Вначале накрывают стол скатертью;
- Расставляют тарелки;
- Раскладывают столовые приборы;
- Ставят стеклянную посуду;
- Раскладывают салфетки;
- Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



чайная ложка

столовая ложка

столовый нож

столовая вилка



ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



