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:

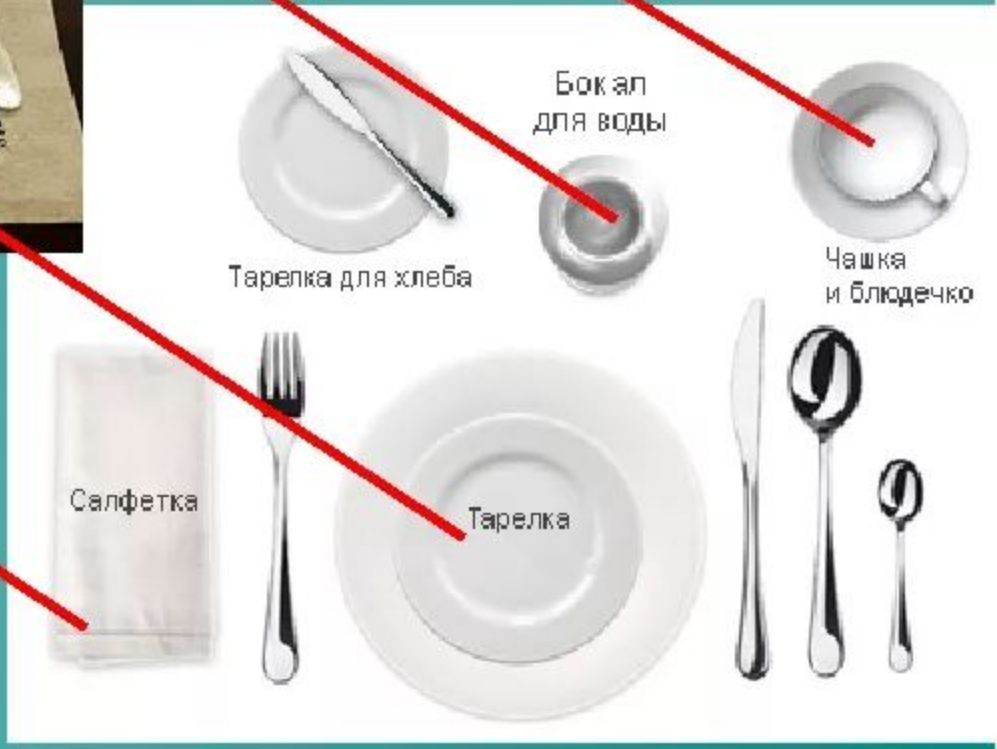
- Вначале накрывают стол скатертью;
- Расставляют тарелки;
- Раскладывают столовые приборы;
- Ставят стеклянную посуду;
- Раскладывают салфетки;
- Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

чайная ложка

столовая ложка

столовый нож

столовая вилка

ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ