

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ.

9 КЛАСС



Сервировка

- **Сервировка-** это подготовка и оформление стола для приема пищи.
- **Сервировка** – это подготовка стола к завтраку, ужину, праздничному застолью, банкету- фуршету, банкету-



Расстановка

- расстановка посуды в определённом порядке;
- расстановка столовых приборов в определённом порядке;
- расстановка салфеток в определённом порядке;
- расстановка необходимых для трапезы предметов в определённом порядке.



Общие правила и порядок сервировки

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



Общие правила и порядок сервировки

2. Сервировать тарелками



Общие правила и порядок сервировки

3. Разложить приборы.

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



Общие правила и порядок сервировки

4. Разложить салфетки

- Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка.

- Она должна быть



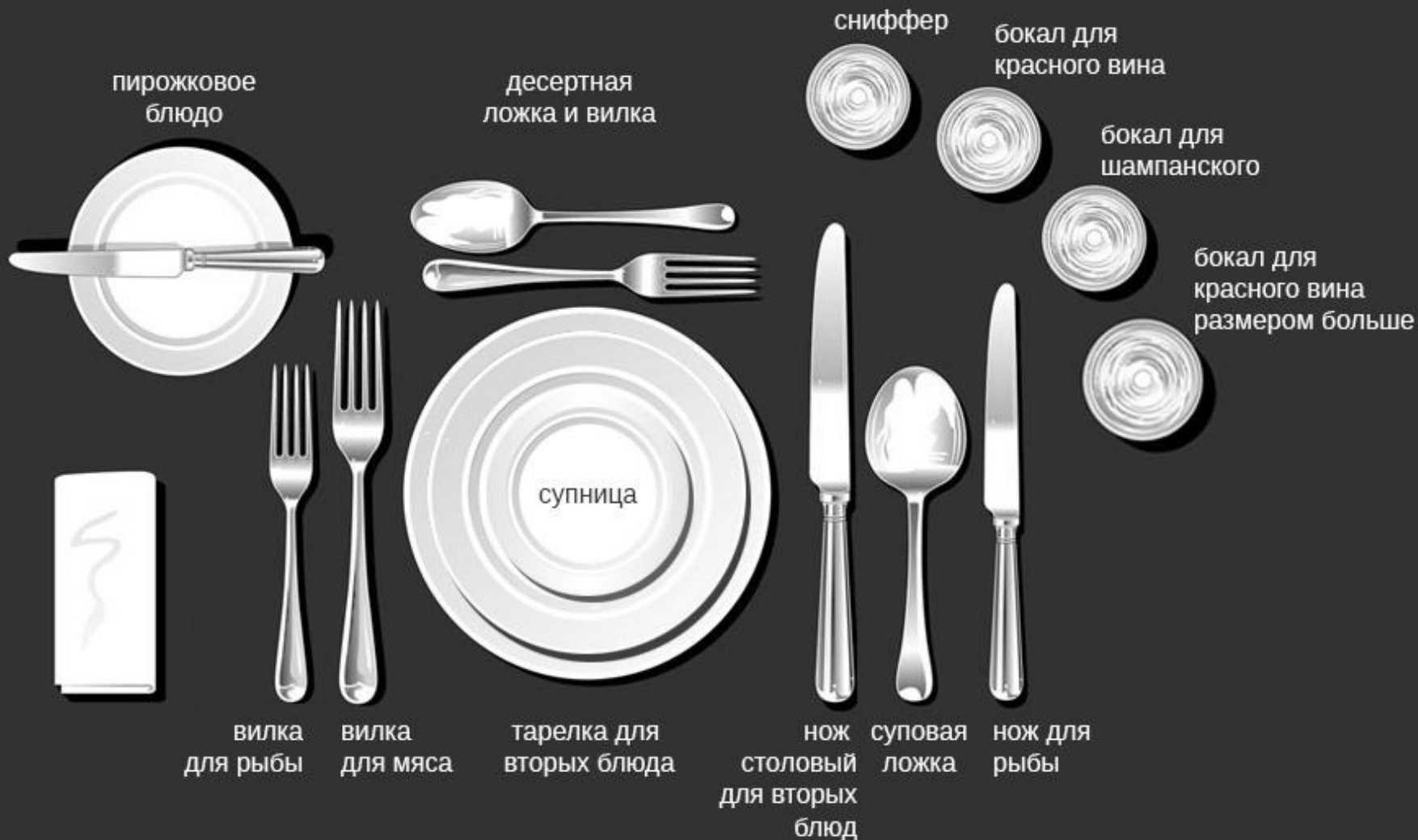
Общие правила и порядок сервировки

5. Поставить цветы и расставить приборы для



Сервировка стола

Правильная сервировка стола



Сервировка стола к обеду



Сервировка стола зависит от:

Тип обеда

Повседневный

завтрак

обед

ужин

Праздничный

юбилей

День рождения

свадьба



Сервировка стола зависит от:

- Меню обеда
- Обычно обед подают в следующем порядке:
- Закуски
- Первое блюдо
- Второе блюдо
- Сладкое - десерт



Сервировка стола

- Главная цель сервировки – удобство в процессе приёма пищи.



Сервировка стола. Приборы.

- **Количество используемых столовых приборов (ножей, вилок и ложек) при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина.**



Сервировка стола. Ножи

- 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.



1. Салатная вилка
2. Рыбная вилка
3. Обеденная вилка
4. Салфетка
5. Нож для масла
6. Тарелка для хлеба

7. Dessертная ложка
8. Dessертная вилка
9. Карточка с именем
10. Салатная тарелка
11. Суповая тарелка
12. Основная тарелка

13. Салатный нож
14. Нож для мяса
15. Нож для рыбы
16. Суповая ложка
17. Чайная ложка
18. Вилка для морепродуктов

19. Стакан для воды
20. Бокал для шампанского
21. Бокал для красного вина
22. Бокал для белого вина
23. Рюмка для ликёра

Малый столовый прибор



• Для левши



□ Для правши

Столовые приборы.



1. Столовый прибор
2. Десертный прибор
3. Ложечка для сахара.
4. Нож-вилка для сыра
5. Нож для масла.
6. Рыбный прибор



7. Вилки для мяса.
8. Комплект для салатов.
9. Ложка для соусов.
10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
11. Разливательная ложка
12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.



Подача блюд

- ❑ Разливают **суп** всем по очереди.
- ❑ Последнюю тарелку хозяйка наливает себе.
- ❑ Иногда бывает удобнее суп разливать по тарелкам на кухне, а потом принести их на подносе и раздать.
- ❑ Раздают суп подходя с правой стороны.



Подача блюд

- Блюдо с пирожками ставят на середину обеденного стола.



Подача блюд

- Вторые блюда ставят на стол после того, как будут убраны глубокие тарелки и столовые ложки.
- Горячее блюдо выкладывают на подогретую тарелку и ставят в центре стола.
- Рядом кладут общий прибор: лопатку, большую ложку или щипцы.
- Если блюдо на стол не ставят, то его подают подходя с левой стороны.
- В таком случае каждый сам себе кладёт еду на тарелку.



Подача блюд. Десерт

- Десерт подают тогда, когда со стола убраны вся посуда и блюда, кроме стаканов для воды.
- Перед подачей десерта обязательно надо смести крошки со скатерти в совок и поставить десертные

