

Сервировка

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



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

3. Разложить приборы.

- ▣ Набор посуды должны бы



Общие правила и порядок сервировки

4. Разложить салфетки

- ▣ **Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка**



Общие правила и порядок сервировки

5. Поставить цветы и расставить приборы для



Сервировка стола зависит от:

Тип обеда

Повседневный

завтрак

обед

ужин

Праздничный

юбилей

День рождения

свадьба



Сервировка стола. Приборы.

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





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

Подача блюда.

- **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 тарелки.**



Этикет. Правила поведения за столом

- ▣ Перед тем как приступить к еде, салфетку надо развернуть и положить на колени, чтобы защитить одежду от случайно упавшей



Этикет. Правила поведения за столом

- Горячие напитки наливают в чашки, не доливая до её края около одного сантиметра.



ивания кладут на

