

Сервировка стола



- **Сервировка** (от французского слова servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, чайной церемонии и т.д.
- **Сервировка стола включает в себя** расстановку в определенном порядке всех необходимых предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д.
- **Цель сервировки** – создать удобства в процессе приема пищи.

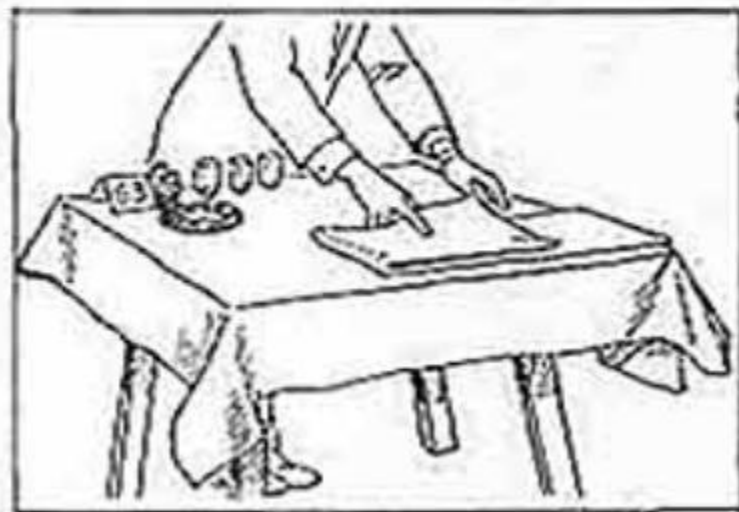
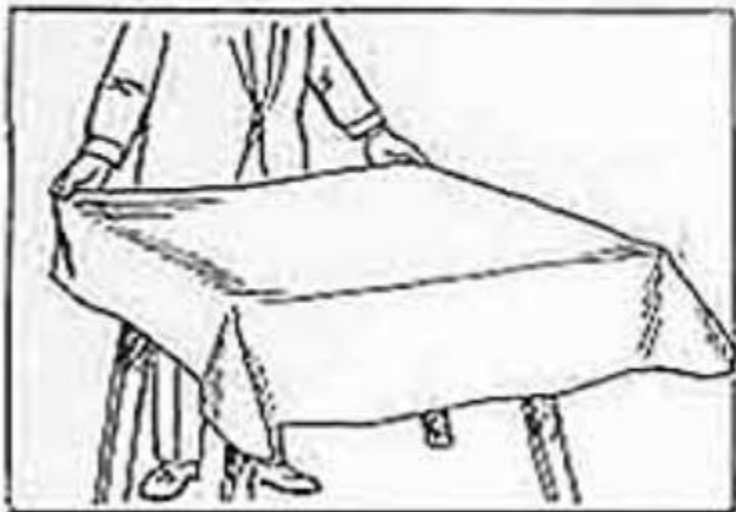
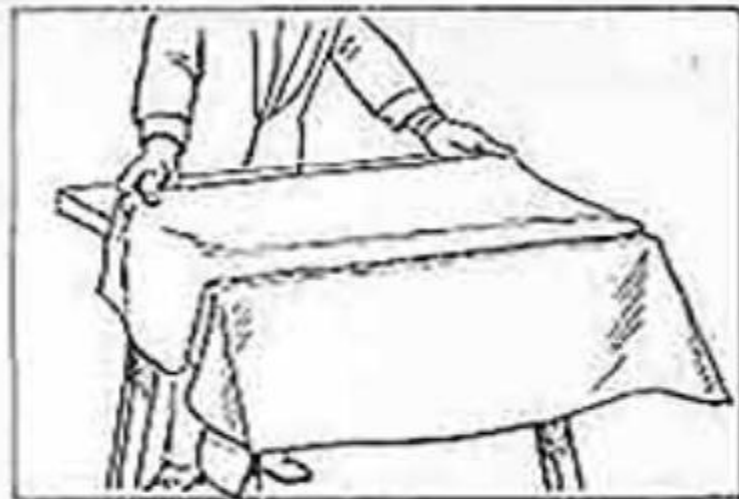
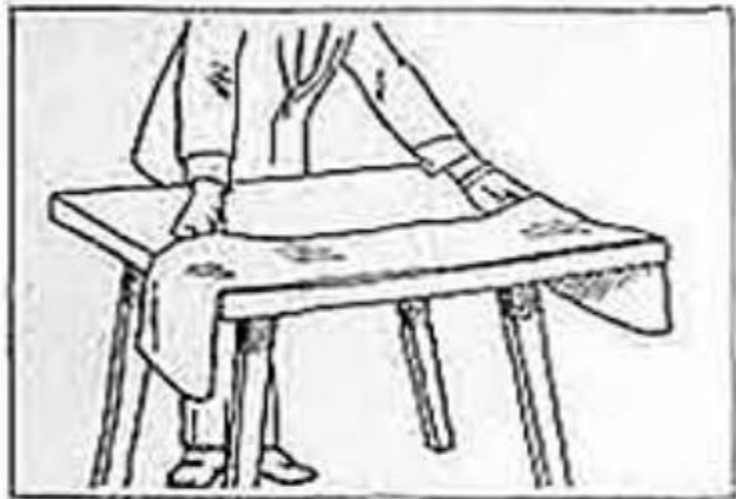
Последовательность сервировки стола:

- скатерть,
- тарелки,
- столовые приборы,
- салфетки,
- вазы с цветами.

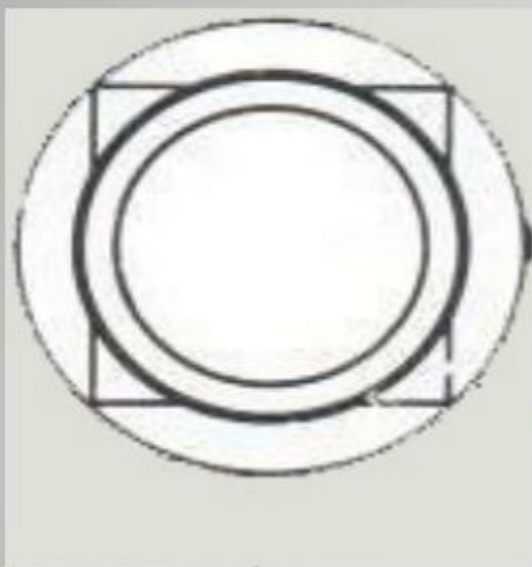
Скатерть



- Скатерть должна быть свежей и тщательно выглаженной.
- Продольная и поперечная складки расположить строго по центру.
- Края скатерти должны свисать не более чем на 25-30 см.

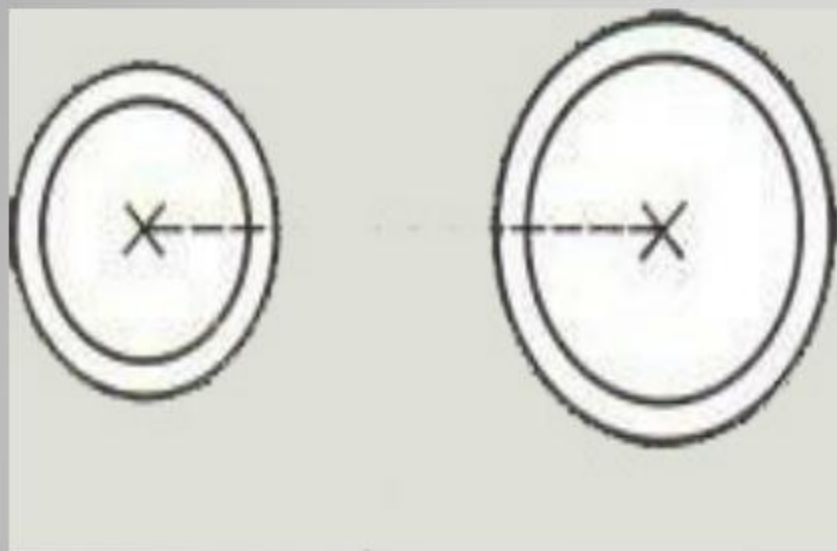


Тарелки



- Тарелки ставят против каждого стула на расстоянии 1,5-2 см от края стола.
- При сервировке особо торжественных мероприятий вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а в них – закусочные.
- Чтобы закусочная тарелка не ездил по подстановочной тарелке, между ними располагают бумажную салфетку.

Тарелки

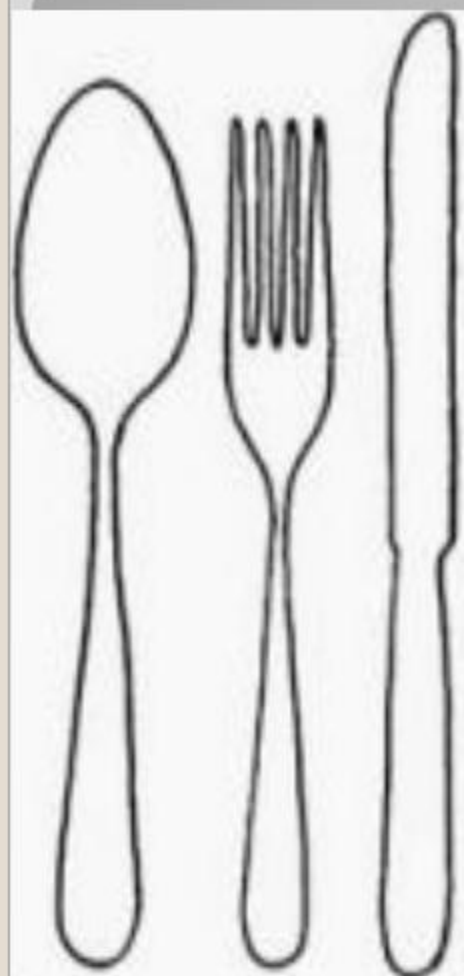


- На расстоянии 5-15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки.
- Центр тарелок должен находиться на одной линии.

Приборы



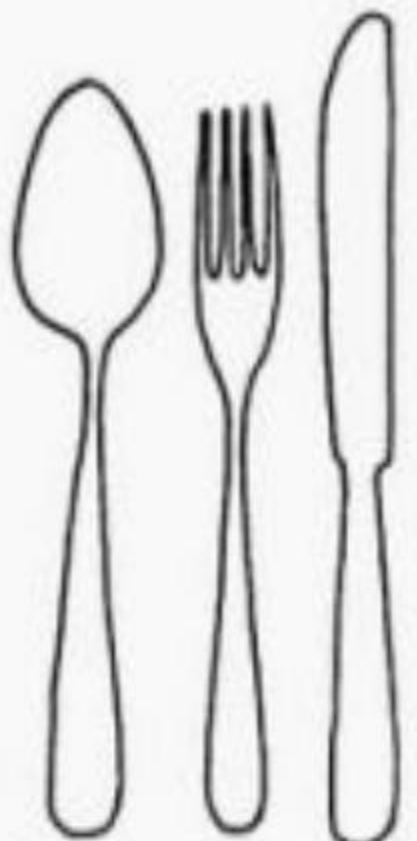
- Количество столовых приборов зависит от предлагаемого меню.
- Справа и слева от закусочных тарелок раскладывают ножи и вилки в следующем порядке: столовые - ближе к тарелке, затем рыбные и последними кладут закусочные ножи и вилки.
- Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке, а вилки – зубчиками вверх.
- Если подается суп, то между закусочными и рыбными приборами нужно положить ложку носиком вверх.



столовые



закусочные



десертные



рыбные



чайная
ложка



кофейная
ложка

Вспомогательные столовые приборы

- Для масла используют нож, который имеет широкое, изогнутое лезвие (полу дугой с выемкой) и кладут на правый борт пирожковой тарелки;
- Для нарезания и раскладывания сыра, подаваемого куском используют нож-вилку серповидной формы с зубцами на конце;
- Для нарезания лимонов используют нож-пилку;
- Для перекладывания ломтиков лимона используют лимонную вилочку с двумя острыми зубцами.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

Салфетки

- Непременным атрибутом сервировки стола является салфетка. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом.
- Нельзя заправлять салфетку за воротник или вырез платья – это признак дурного тона.
- Салфетка должна располагаться на коленях и единственное, что можно себе позволить – промокнуть ей уголки губ
- При подготовке салфеток к приему пищи пользуются самыми простыми приемами свертывания и складывания салфеток - пополам, треугольником, вчетверо и т.д.

Схема сервировки застолья. Ty-koroleva.ru



Салфетки – украшение стола.



Цветы



Цветы – это неотъемлемая часть украшения стола при его сервировке.

Вазы с невысокими цветами располагают в центре стола так, чтобы они не заслоняли собой ни гостей, ни блюда