

Сервировка праздничного стола в домашних условиях.

Сервировка - подготовка стола перед приемом пищи.

Для сервировки праздничного стола нужно приготовить:

1. Скатерть.
2. Столовая посуда.
3. Столовые приборы.
4. Посуду для напитков.
5. Салфетки.
6. Приборы для специй.
7. Материал для оформления.



Введение
Сервировка (фр. servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.



Цель сервировки :

- создать удобства гостям в процессе приема пищи
- способствовать установлению хорошего настроения
- выразить свое внимание и доброжелательность



Сервировка стола. Оформление стола для завтрака, обеда, ужину или чаю с учетом и правильной расстановки всех необходимых приборов и посуды

Праздничная сервировка стола должна соответствовать мероприятию - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок отражать тематическую направленность застолья (Новый год, День рождения) быть эстетичной - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Полезные советы

- Сервировка начинается со скатерти: она должна быть чистой, хорошо выглаженной.
- Набор посуды должен быть одинаковым по рисунку, цвету и размещаться в определённой последовательности.
- Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка, её кладут на закусочную тарелку.



Скатерть

Стол накрывают хорошо отглаженной скатертью. *Скатерть* – это платье для стола.



Сервировка стола

Обычная сервировка

завтрак обед ужин



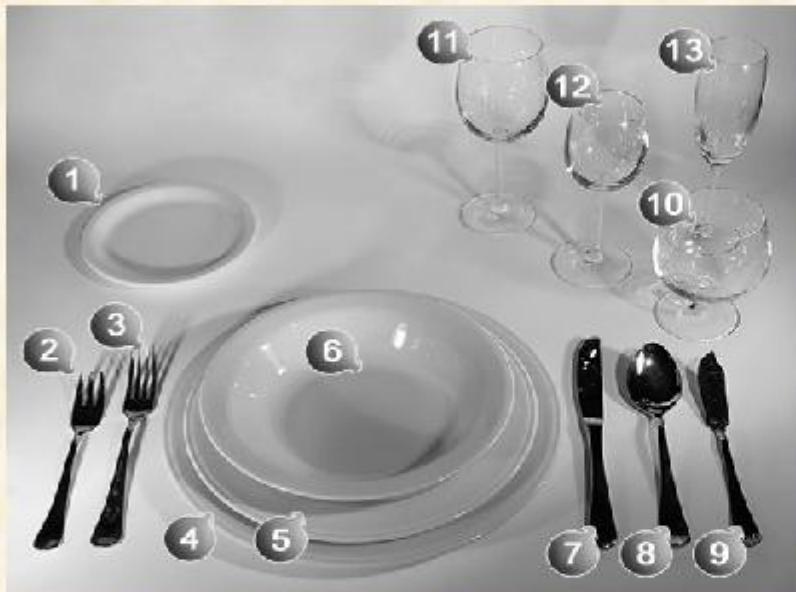
Праздничная сервировка

юбилей день свадьба
рождения



MyShared

Примерная сервировка стола к праздничному обеду на одного человека



бокал для воды

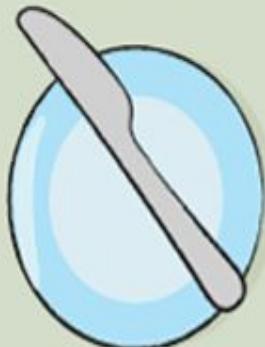
бокал
для красного вина

бокал
для белого вина

десертная
ложка
и вилка



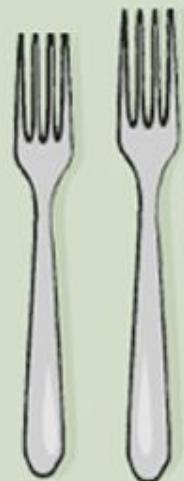
тарелка
для хлеба



салфетка



вилка
для салата



вилка
для мяса



тарелка
для мяса

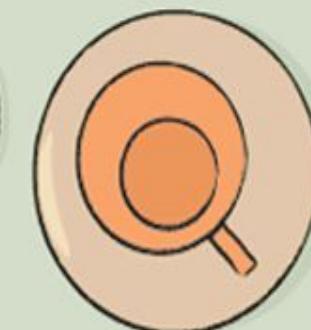
нож
для мяса

чайная
ложка



чашка и блюдце

ложка
для супа



Сервировка праздничного стола



Сервировка стола



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- Вместо подсвечников можно использовать стеклянные сосуды или фужеры.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



Салфетка – обязательный предмет сервировки стола



ГРУППА А



«Настольный веер»



© Сирена Мастерская