Сервировка стола





Словарь



- Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.



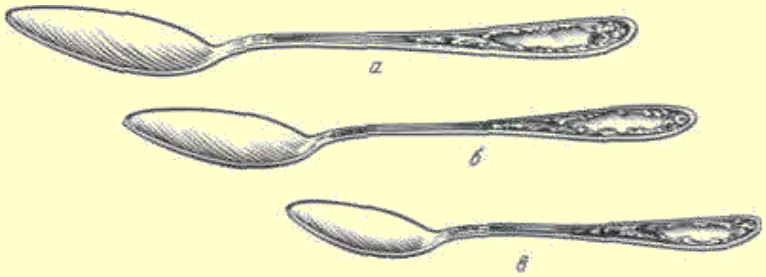
- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



Предметы сервировки стола.

Приборы.

ложки

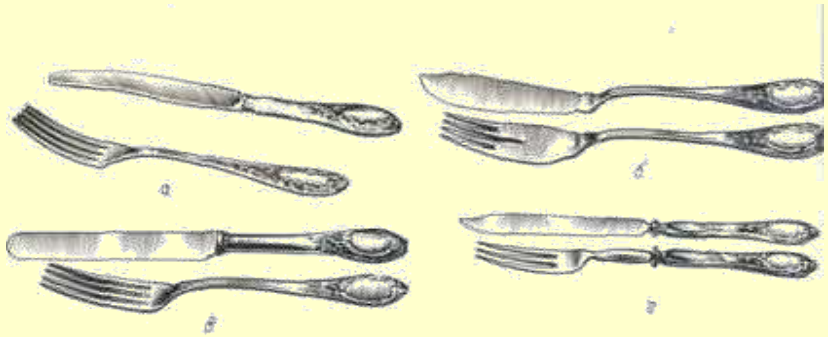


а) столовая

б) десертная

в) чайная

ножи, вилки



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

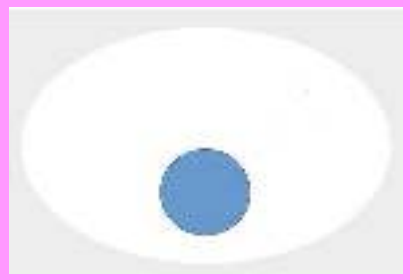
г) десертные

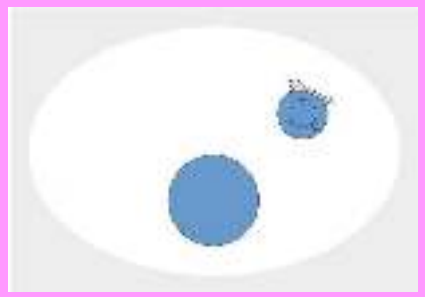
Завтрак

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), горячего напитка (чая, кофе, какао, молока), бутербродов.



Сервировка стола к завтраку









Стол застелить цветной скатертью, положить льняные или бумажные салфетки.

Поставить на стол предметы общего пользования: хлебницу, маслёнку, солонку, сахарницу.

Для каждого человека поставить закусочную тарелку.

Наискосок справа – чайную чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце.

Вилка слева от тарелки зубцами вверх. Нож и ложка справа от тарелки.

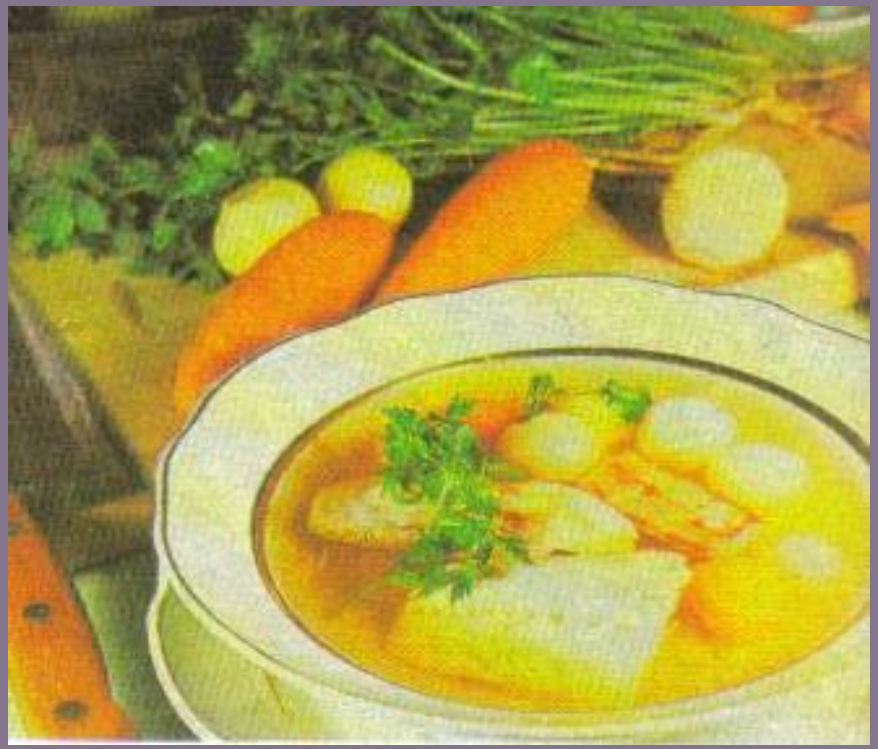
Слева наискосок – тарелка для выпечки, хлеба, масла с отдельным ножом.



Ответьте на вопросы

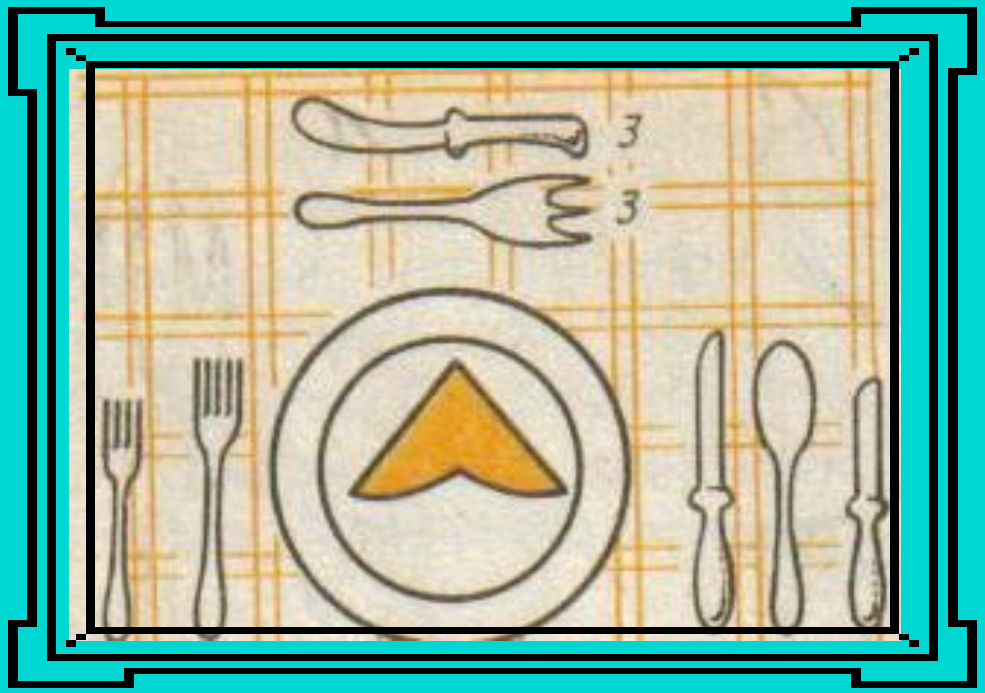
1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
4. Как раскладываются предметы прибора?

Обед



Наиболее полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.

Сервировка стола к обеду

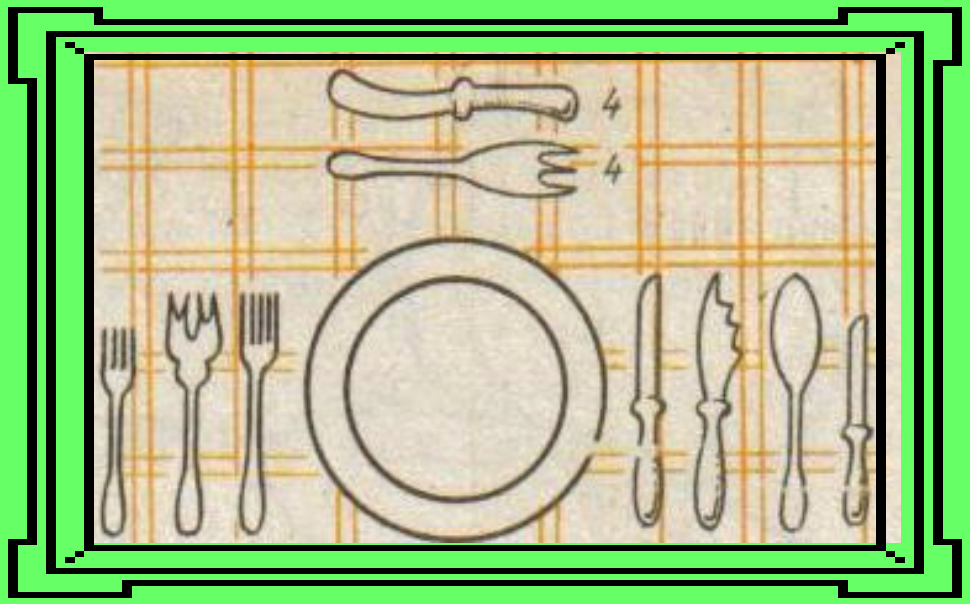


Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё закусочную.

Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.

Если в меню обеда включена рыба, то добавляется рыбный прибор: справа от тарелки между столовым ножом и столовой ложкой кладут рыбный нож; слева от тарелки между столовой и закусочной вилкой кладут рыбную вилку.

Приборы для десерта кладут за столовой тарелкой.



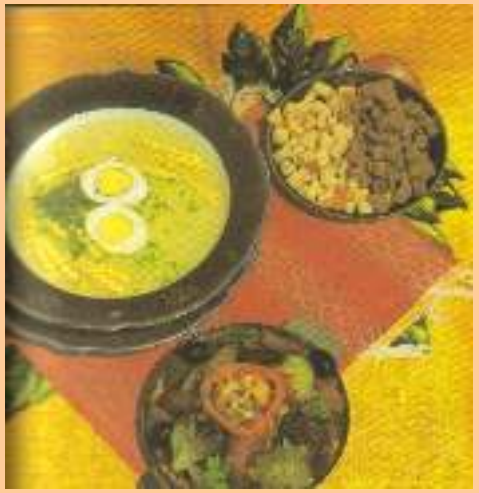


Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

Сначала ставят закуски.

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё – закусочную. Слева – пирожковая тарелка с ножом для масла.





Когда надобность в закусках минует, их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами.

Затем переходят к супу. Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.





Если в меню обеда входит прозрачный бульон, его подают в бульонных чашках.

После супа переходят ко вторым блюдам. Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки под вторые горячие блюда.



Десерт



Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

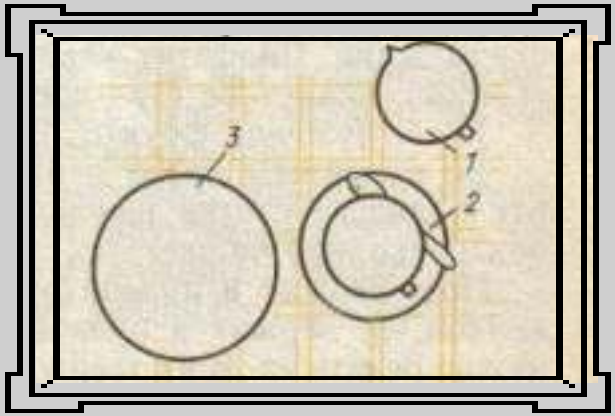
При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.

Сервировка стола при подаче чая, кофе

Сервировка стола при подаче чая:

1) молочник, 2) чайная чашка с чайной ложкой на блюдце, 3) десертная или пирожковая тарелка.

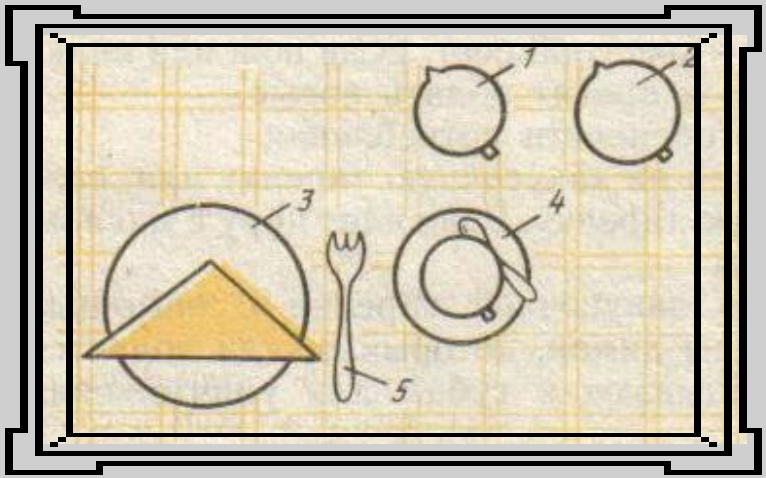


Сервировка стола при подаче кофе:

1) молочник, 2) кофейник,

3) десертная или пирожковая тарелка,

4) кофейная чашка с кофейной ложкой на блюдце, 5) десертная ложка или вилка.



Ответьте на вопросы

1. Где располагается рыбный прибор?
2. Где и как располагают десертный прибор?
3. В каком порядке раскладывается полный набор приборов?
4. Как сервируется стол для подачи чая? кофе?



Ужин

Для ужина желательно включать творожные, крупяные, молочные и овощные блюда.





Посуду и приборы подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню ужина.

На рисунке показана сервировка стола для ужина, если поданы сырники и чай.

Ответьте на вопросы

1. Какие блюда желательно включать в меню ужина?

2. Как меняется сервировка стола в зависимости от меню?
3. Какие элементы прибора подбирают для сервировки стола, если подаются сырники и чай?



Сервировка праздничного стола



Роль пищи не ограничивается тем, что она является средством для обеспечения жизненно необходимых потребностей человека. Пища способна давать нам и эстетическое наслаждение своим видом, вкусом, ароматом. Если же наслаждение вызвано еще и одновременным общением с друзьями, близкими и интересными нам людьми, оно становится праздником. Недаром все торжественные случаи в нашей жизни, как правило, отмечаются праздничным столом.

Праздничный стол - всегда приятное событие, хотя и хлопотное, и утомительное для тех, кто его готовит. Подготовить праздничный стол далеко не простое дело. Оно требует мастерства, чувства меры, такта, изящества и многого другого, без чего невозможно создать здоровую праздничную обстановку.



Оформление праздничного стола должно соответствовать событию, которому оно посвящается.







Скатерти и салфетки

Они должны хорошо сочетаться с интерьером зала и сервировкой стола. Современный дизайн позволяет использовать две скатерти. Нижняя является связующим элементом с интерьером зала. Сверху её закрывают белой скатертью (или наоборот).

Для украшения стола используют салфетки в тон скатерти или сочетающиеся по цвету с основным элементом украшения стола (гирлянды или букетики цветов, свечи и т.д.)





Посуда и приборы

1. На равном расстоянии друг от друга в 2 см от края стола ставят мелкие большие тарелки (по количеству собравшихся). На мелкую тарелку ставят закусочную, а с левой стороны можно поставить пирожковую.

2. Справа от мелкой тарелки кладут нож (лезвием к тарелке) и ложку, с левой стороны - вилку (и ложки и вилку - выпуклой стороной вниз).

3. Закусочные и рыбные приборы добавляют в особо парадных случаях. Закусочную и рыбную вилку кладут рядом со столовой с левой стороны, закусочный и рыбный нож рядом со столовым - справа.

4. На противоположных сторонах стола размещают хлебницы с тонкими ломтиками черного и белого хлеба.

5. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы - лопатки, ложки, щипцы, вилки.

6. Графины с напитками ставят в разных местах стола, ближе к центру. Сервировку стола заканчивают расстановкой приборов со специями.

Пример сервировки



1. Нож для масла **2.** Пирожковая тарелка — для хлеба и масла **3.** Ложка (для первого блюда) **4.** Вилка для морепродуктов (холодных закусок) **5.** Нож для морепродуктов (закусок) **6.** Вилка для мяса и салатов (основного блюда) **7.** Столовый нож **8.** Декоративная тарелка **9.** Суповая тарелка **10.** Десертная ложка **11.** Десертная вилка **12.** Стакан для воды **13.** Бокал для шампанского **14.** Бокал для красного вина **15.** Бокал для белого вина

Цветы и фрукты

На праздничном столе хорошо выглядят фрукты. Ваза для фруктов может быть дорогой, нарядной. Но такая ваза не должна быть выше уровня цветов. Цветы и фрукты — общее украшение стола.







Свечи

На особые торжества, такие как Рождество, пасха, свадьба, принято украшать стол свечами, которые ставят в металлические или стеклянные подсвечники. Свечи можно включать и в цветочную композицию. Главное, чтобы они сочетались с общей сервировкой стола.





Что должно включать в себя праздничное меню

Большое место на праздничном столе отводится разнообразным холодным закускам.

Очень небольшие порции супа или бульона с пирожком уместны в меню праздничных обедов.

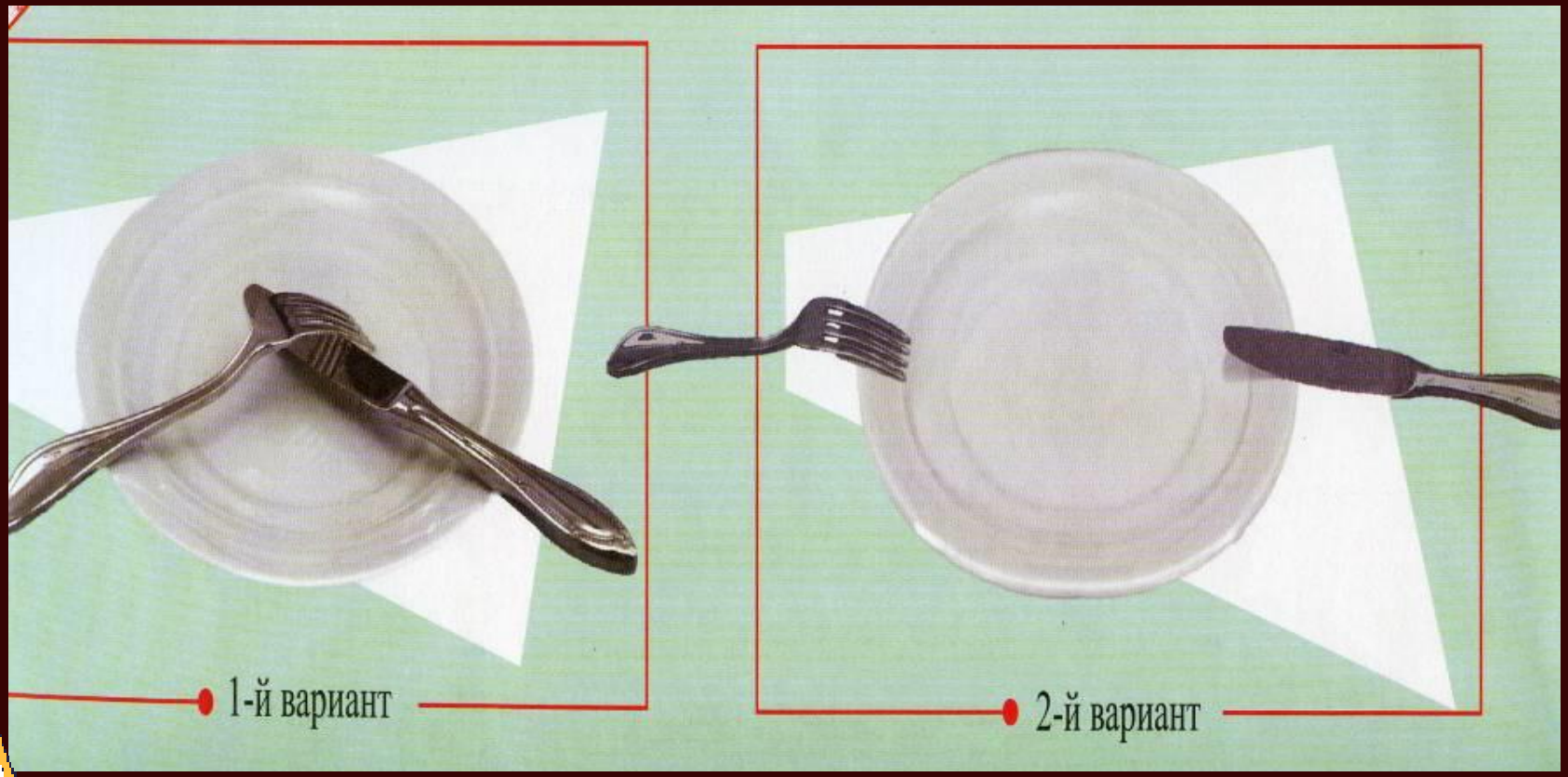
Главным как для обеда, так и для ужина следует считать жареное или тушеное блюдо из мяса или птицы.

Завершают стол десертные блюда. Приятным добавлением к еде после некоторого перерыва послужит чашка кофе или чая.

Особое место в меню праздничного стола принадлежит напиткам.

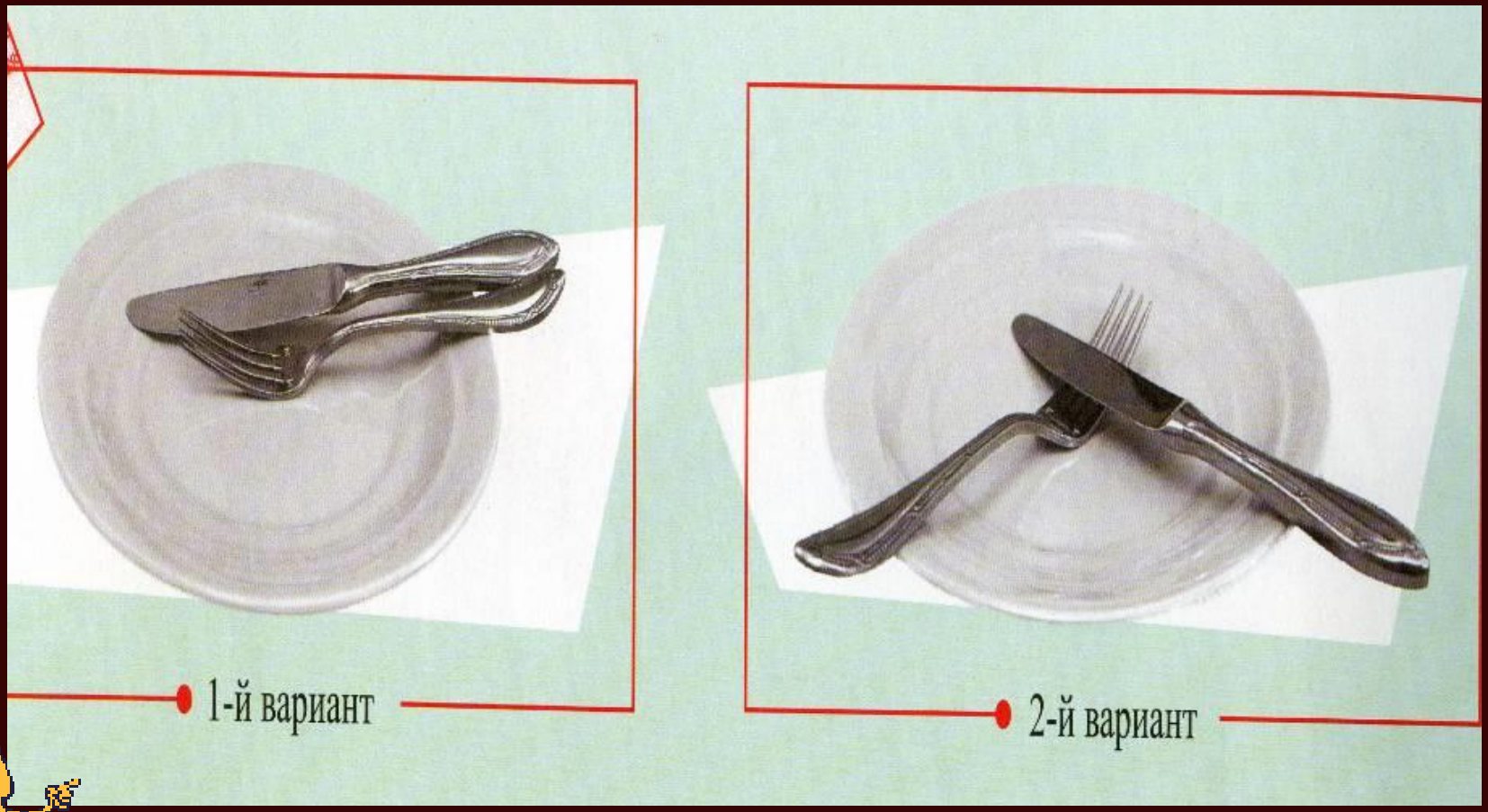
Меню праздничного ужина отличается от обеденного не только тем, что в него не входят супы. В особо парадных случаях на ужин подают два вторых горячих блюда! Набор закусок к праздничному ужину, как правило, разнообразнее.

Положение приборов – еда прервана





Положение приборов – еда окончена





Правила поведения за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашённым на обед, завтрак, ужин, чай.

2. Не садись за стол, пока не сядут дамы или пока хозяин или хозяйка не пригласят занять место.

3. Не сиди слишком близко к столу или слишком далеко от него.

4. Салфетку следует класть на колени.

5. Не ешь суп с конца ложки.

6. Не сгибайся над тарелкой. Держись по возможности прямо.

7. Если хочешь достать что-либо, не тянись через тарелку другого. Не бери хлеб вилкой, бери рукой.

8. Не ешь слишком быстро.

9. Не наполняй рот большим количеством пищи.

10. Не расставляй локти. Локти должны быть прижаты к бокам.

11. Не ставь локти на стол.

12. Не поднимай стакан или бокал слишком высоко.

13. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

14. Не старайся зачерпнуть последнюю ложку супа, съесть последний кусочек мяса и т. д.

15. Не играй салфеткой, вилкой и другими столовыми принадлежностями.

16. Не поворачивайся спиной к другому, если намерен поговорить с соседом. Не разговаривай с другим через соседа. Не разговаривай с полным ртом.

17. Не откидывайся и не разваливайся на стуле.

18. Старайся всегда быть спокойным.

Виды праздничных столов

«День рождения»







Виды праздничных столов

«Новогодний»









Виды праздничных столов

«8 марта»







Виды праздничных столов

«Пасха»











СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

