



Сервировка стола к завтраку

Умел в гости
звать - умеи
и встречать

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Это расстановка всех необходимых, предметов — посуды, приборов, салфеток и др.



БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ НА ЗАВТРАК

1. Горячий напиток (чай, молоко, кофе, какао и т.д.), сок.

2. Горячее блюдо (каша, омлет, яичница).

3. Мёд, джем, повидло, варенье, масло, колбаса, сыр, варёное яйцо, хлеб, булочки, бутерброды.



Цель сервировки :

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



Требования к сервировке стола

Сервировка стола должна:

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;

- строго сочетаться с меню;

- быть эстетичной;

- отражать тему застолья (день рождения, Новый год и т.д.);



- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Последовательность сервировки стола:

- вначале накрывают стол скатертью;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
- раскладывают салфетки;
- расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

Что необходимо для сервировки стола к завтраку:

- скатерть,
- салфетки,
- приборы,
- посуда,
- цветы.



ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



чайная ложка

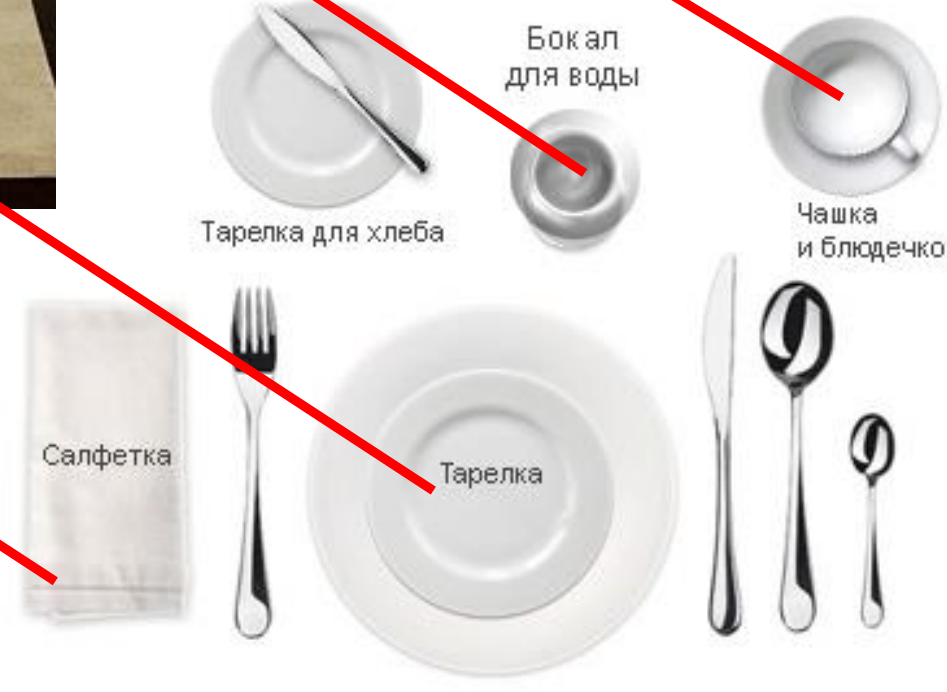
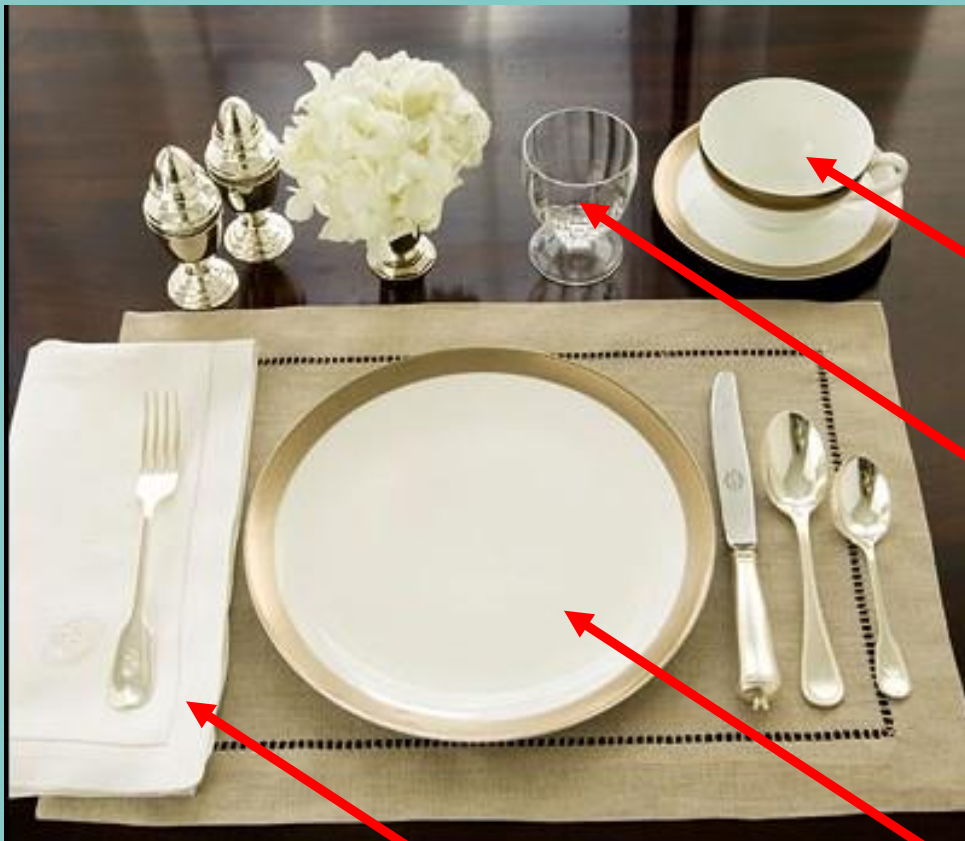


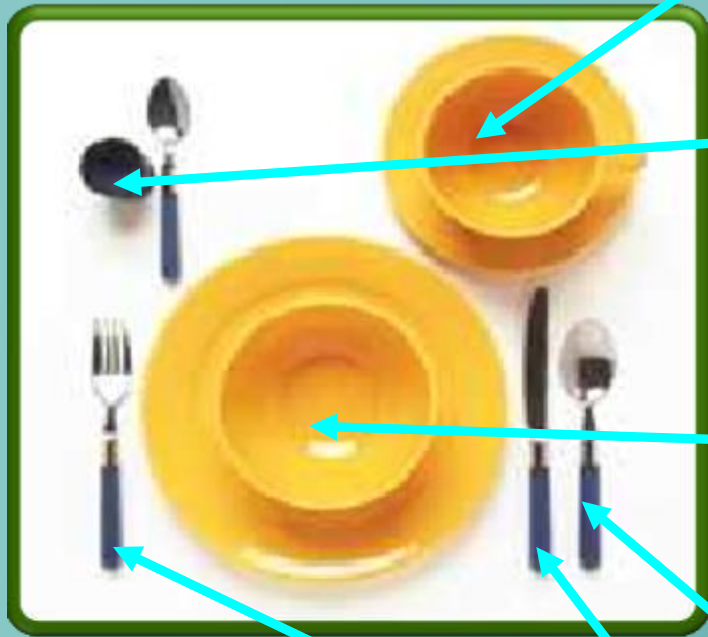
столовая ложка

столовый нож

столовая вилка

ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ





1. чашку на блюде ставят справа, возле кончика ножа

2. яйца «всмятку» или «в мешочек» подают в специальной подставке с чайной ложечкой

3. кашу подают в полупорционной тарелке

4. к ней полагается десертная ложка

5. вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа

Столовые приборы на столе к завтраку

- Также на стол необходимо поставить масленку и нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладёт себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем или медом ставят на середину стола вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.
- Маленькие бутерброды, расположенные на общей тарелке, переносят специальными вилками на свою тарелку и съедают не разрезая, большие разрезают на маленькие кусочки с помощью ножа и вилки. Хлеб, если к нему не положена специальная вилка, берут руками, кладут на тарелку или салфетку. Если ломти большие, от них отламывают маленькие кусочки. Лучше всего хлеб сразу нарезать маленькими тонкими ломтями. На хлеб намазывают масло, паштет, икру. Их берут общим ножом, перекалывают край своей тарелки, затем своим ножом переносят на х



ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

Ракушка



Веер



Лилия



Треугольник



*Чтобы завтрак доставил удовольствие всем,
надо знать правила поведения за столом.*



КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.

- 1.** Не разговаривай с полным ртом.
- 2.** Во время еды не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
- 3.** Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- 4.** Не ешь с ножа.
- 5.** Пользуясь ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- 6.** Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая.
- 7.** Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.
- 8.** Размешав сахар в чашке, положи ложку на блюдце.
- 9.** Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- 10.** Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

Приятного аппетита

