



# Столовые приборы.

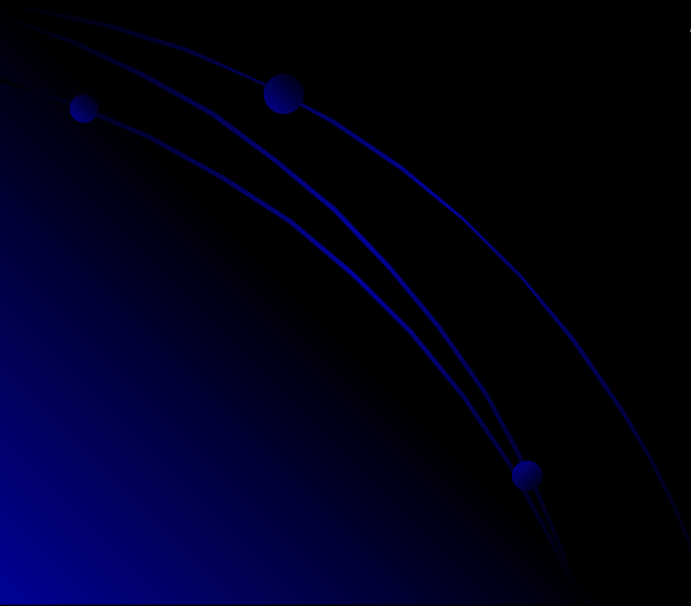


- **Столо́вый прибор** — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева — инструмент или набор инструментов для манипуляций с пищей непосредственно за столом, изготавливается из пластмассы, дерева, алюминия — инструмент или набор

# Различают:

- *основные столовые приборы*, с помощью которых едят
- *вспомогательные* — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюд, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапезы.

*Основные  
столовые  
приборы.*



# Закусочный прибор:



- (нож, вилка) — подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам (жареной ветчине, яичницам, блинам и др.). Длина ножа примерно равна диаметру закусочной тарелки.

# Рыбный прибор:

- (нож, вилка) — используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож — тупой, напоминает лопатку, вилка — с более короткими зубцами



# Столовый прибор:



(нож, вилка, ложка) — предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки используют и для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку участника трапезы.



# Десертный прибор:

- (нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота(нож, вилка, ложка) — подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка несколько короче. Нож уже, чем закусочный. кончик его имеет заострённый конец, вилка имеет три зубца. Десертный нож и вилку используют при подаче сыра, сладких пирогов, яблочного шарлота, арбуза(нож, вилка, ложка) — подают к десерту.





# Фруктовый прибор:

- (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с двумя зубцами. Нож и вилка имеют одинаковую ручку.



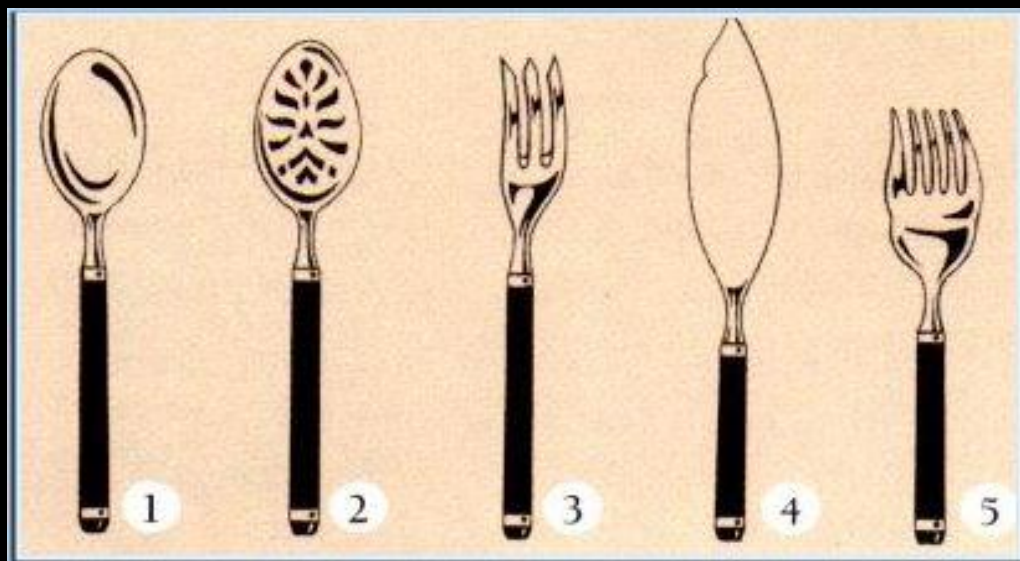
# Ложка чайная:



- Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов Ложка чайная используется при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек», грейпфрутов, фруктовых коктейлей.
- Ложка кофейная

# *Вспомогательные приборы.*



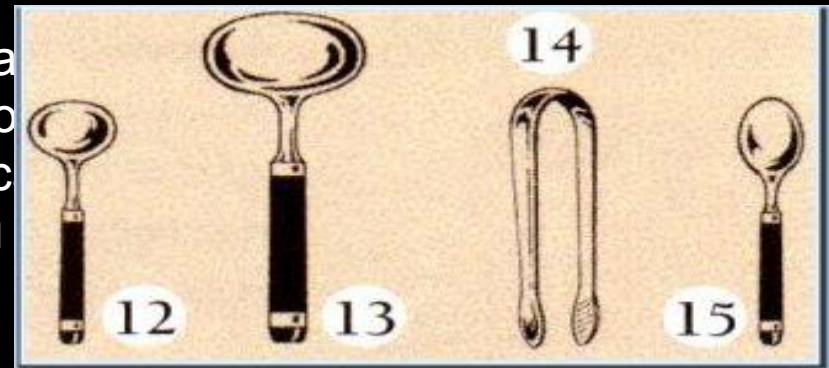
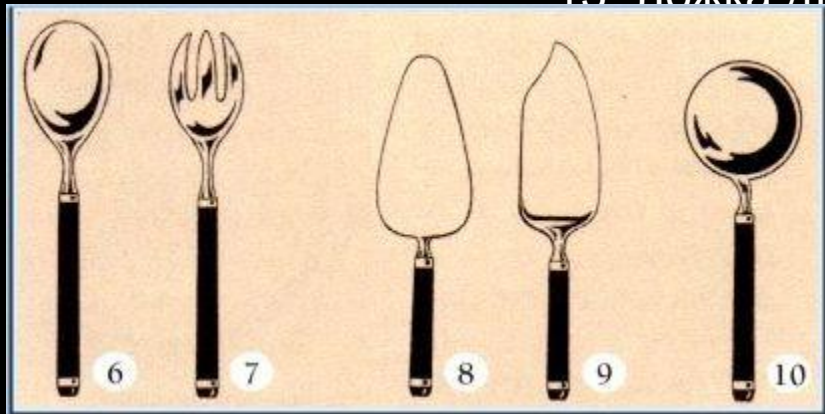


- 1. Сервировочная ложка
- 2. Сервировочная ложка – ‘дуршлаг’ (например, для клубники)
- 3. Сервировочная вилка
- 4. Лопатка для рыбы
- 5. Вилка для рыбы

12. Ложка для сахара

13. Ложка для соуса

для соли  
для перца



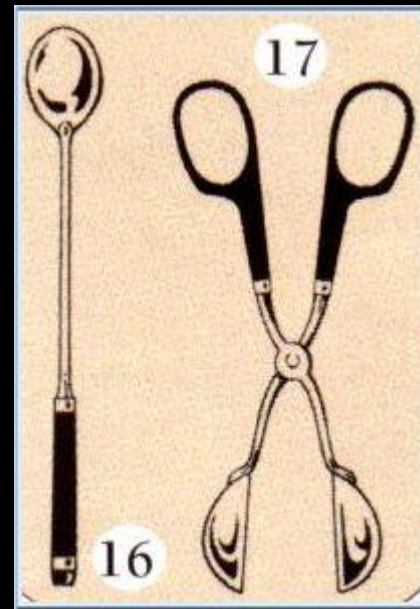
12. Ложка для сахара

13. Ложка для соуса

14. Щипцы для сахара

15. Ложечка для соли или перца

- 6. Ложка для накладывания салата
- 7. Вилка для накладывания салата
- 8. Лопатка для пирожных
- 9. Лопатка для торта
- 10. Ложка десертная



16. Ложка для пищевого льда

17. Щипцы для льда

# Некоторые правила пользования приборами:

- Столовые приборы и правила поведения были придуманы для того, чтобы свободнее и комфортнее чувствовать себя за столом. Запомните золотое правило: сначала используют приборы, лежащие дальше всего от тарелки, затем следующие и так далее, приближаясь к тарелке. Приборы, предназначенные для главного блюда, всегда располагаются непосредственно рядом с тарелкой.



# Этикет за столом.

- Всякий воспитанный и культурный человек, сидя за столом, стремится не досаждать сидящим рядом с ним. Недопустимо во время еды чавкать, приоткрывать губы при пережевывании пищи, есть торопливо, небрежно и неаккуратно, как будто это последняя трапеза в вашей жизни.
- В процессе еды не склоняйтесь низко над тарелкой. Держитесь по возможности прямо, лишь слегка наклоняясь вперед. Не откидывайтесь на спинку стула.