





ПРЕЗЕНТАЦИЮ
подготовила
учитель технологии
ГБОУ «Школа № 1002»
Филимонова Галина
Анатольевна

В наши дни мы все меньше уделяем сервировке стола. Питаемся наспех, котлеты едим прямо со сковороды. Тем не менее, это очень важный аспект человеческой жизни. И не только в общепите, но и на собственной кухне.

А еще лучше в – комнате .

СЕРВИРОВ



























Сервировка стола Елизаветы II

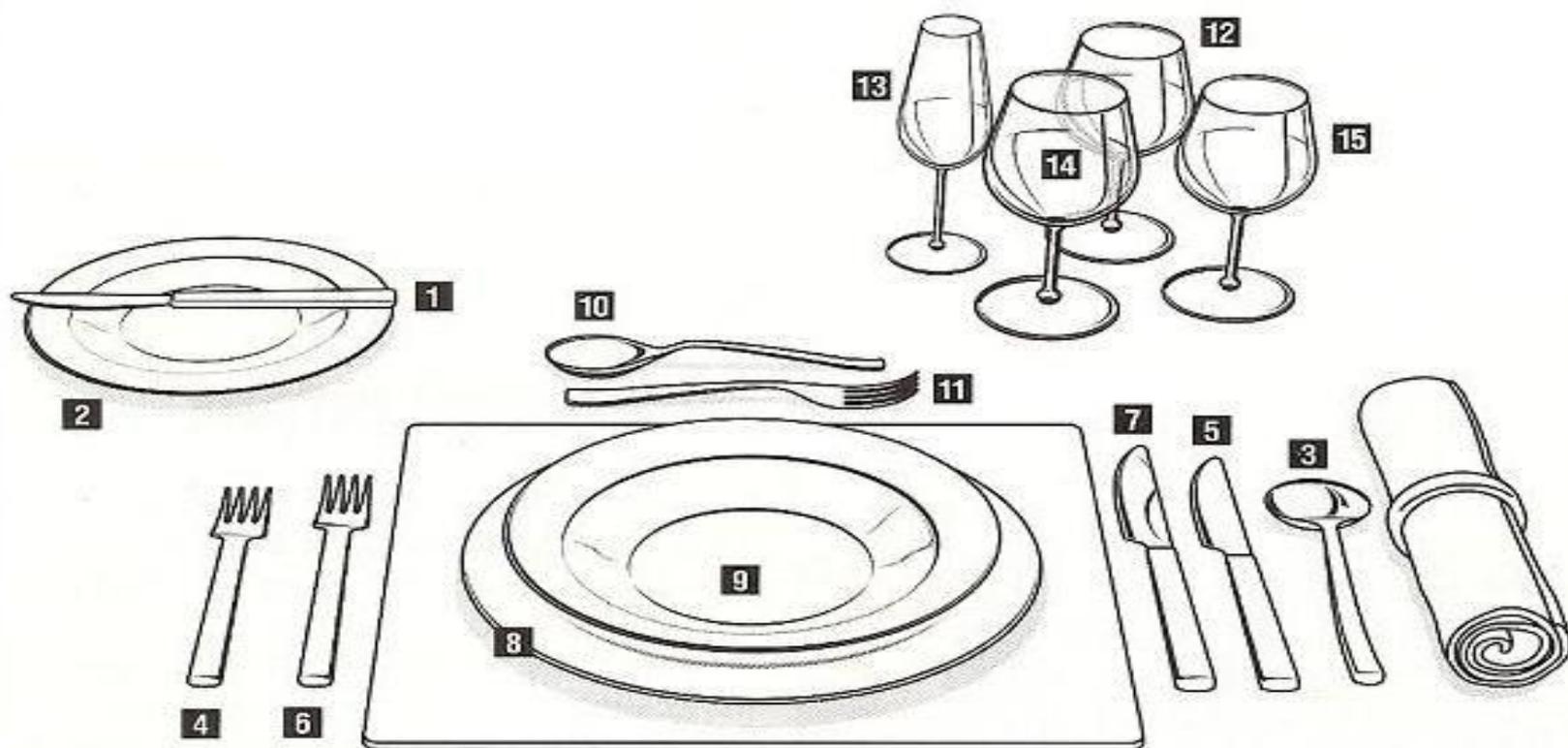




**Сервировка
а
«Снежной
Королевы
»**



Столовые приборы



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

**ПРАВИЛА
СЕРВИРОВ
КИ СТОЛА**

Требования к сервировки стола

- Соответствовать мероприятию – завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету и т.д.
- Строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков.
- Быть эстетичной – гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером.
- Отражать тематическую направленность застолья, например, торжество по поводу дня рождения или встречу Нового года.
- 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.

Расстановка тарелок

- *Стол накрыт скатертью, приступайте к расстановке тарелок. Тарелки ставят против каждого стула, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до тарелки составляло примерно 1,5 – 2 см., профессионалы пользуются следующим приемом, измеряют это расстояние сложенными 2-мя пальцами (указательный и безымянный), которые располагают между краем стола и тарелкой. При сервировке особо торжественных мероприятий вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки или фирменные, отражающие статус и тематику заведения, а в них – закусочные. Чтобы закусочная тарелка не ездил по подстановочной тарелке, между ними располагают бумажную салфетку. Расстояние от края стола до тарелки неизменно остается 1,5-2 см.*
- *Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии).*
- *В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола*

Расстановка приборов

- *Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке. Если вы намерены подать гостям суп, то между закусочным и рыбным ножами нужно положить ложку (столовую или десертную в зависимости от того, какой суп вы приготовили) носиком вверх. Если рыбного блюда не будет, то ложку кладут между закусочным и столовым ножами.*
- *Слева от тарелок раскладывают соответствующие ножам вилки, причем зубцами вверх, — столовую, рыбную и закусочную .*
- *Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть примерно 0,5 см.*
- *Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 1,5—2 см.*
- *Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, зависят от предполагаемого меню. Так, если вы намерены подать только холодные закуски, то воспользуйтесь для сервировки только закусочными приборами; если же в меню входят и холодные закуски, и второе горячее мясное блюдо, то для сервировки стола потребуются закусочные и столовые ножи и вилки.*
- *Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично*

САЛФЕТКИ

- *Непременным атрибутом сервировки стола является – салфетка. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом, а так же сохранить ваш вечерний туалет. Следует учитывать, что категорически нельзя заправлять салфетку за воротник или вырез платья – это признак дурного тона. Салфетка должна располагаться на коленях, единственное, что можно себе позволить – промокнуть ей уголки губ. При свертывании салфеток в целях гигиены постараться, как можно меньше прикасаться к ней руками, да и с эстетической точки зрения она будет меньше помятой в развернутом виде. При подготовке салфеток к завтраку или обеду пользуются самыми простыми приемами свертывания салфеток, складывают пополам, треугольником, вчетверо и т.д. А для особо торжественных мероприятий допустимы более сложные формы складывания салфеток.*

Спос**о**б**ы**
ск**л**ад**ы**в**ан**и
я сал**ф**ет**о**к

Простой веер



1



2



2a



3



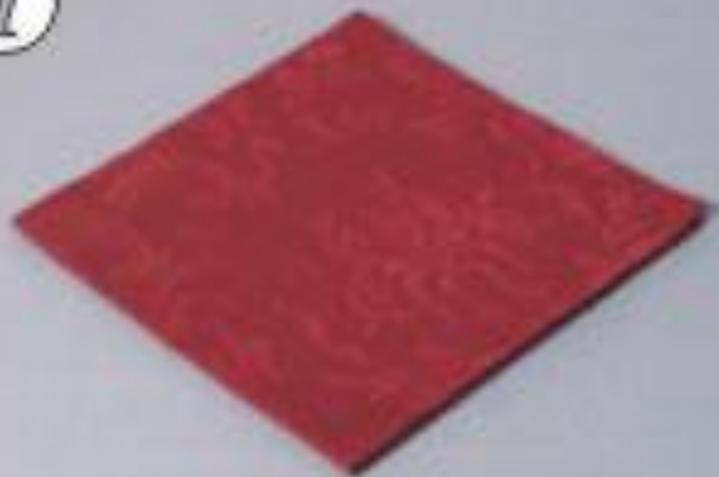
4



Ярусные углы.



1



2



3



Конверт



1



2



3



Ёлка





Цветок лотоса



1



2



3



4

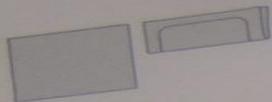


5

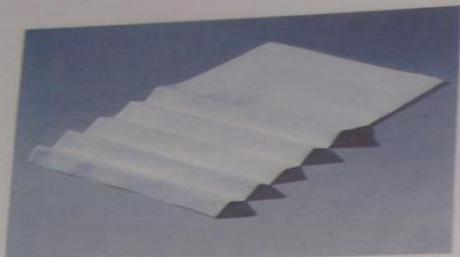


6

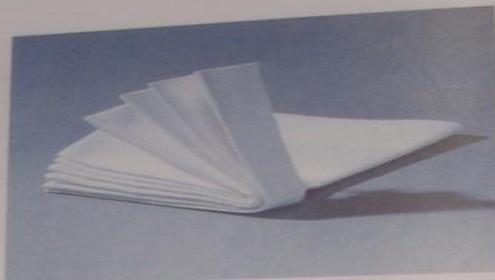




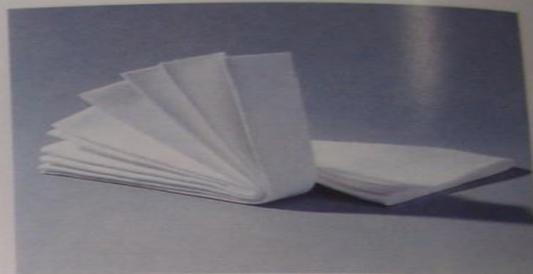
24 Стоящий веер
25 Простой веер



24а. Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины



24б. Лежащую складками вниз салфетку согните пополам



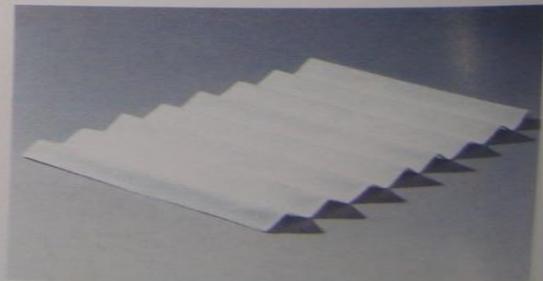
24в. Правый конец по диагонали отогните к вееру



Складывая из салфеток обе эти фигуры, вы не должны беспокоиться о том, где после выполнения второго основного приема находится открытая сторона — внизу или сверху; главное в данном случае — хорошо накрахмалить салфетку

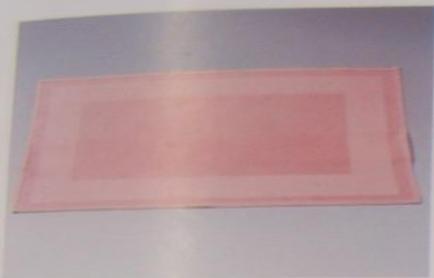
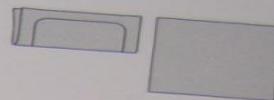


24г. Подогните выступающий конец и поставьте веер



25. Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке

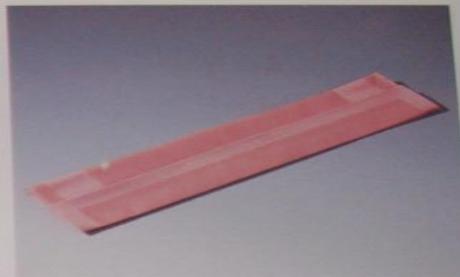
23 Звездный веер



23а. Примерно две трети верхнего слоя заверните вниз



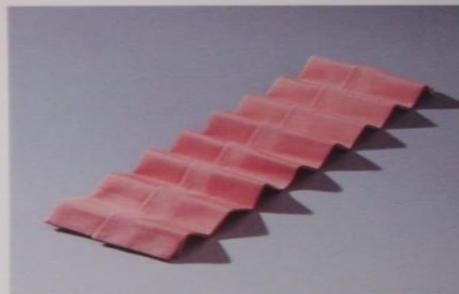
23б. Переверните салфетку и около двух третей отогните вниз



23в. С обеих сторон примерно по одной трети ширины отогните вверх



Если вы складываете салфетку изнанкой внутрь, то шов смотрит вверх лицевой стороной и не так бросается в глаза



23г. Заложите на салфетке от 6 до 8 симметричных складок



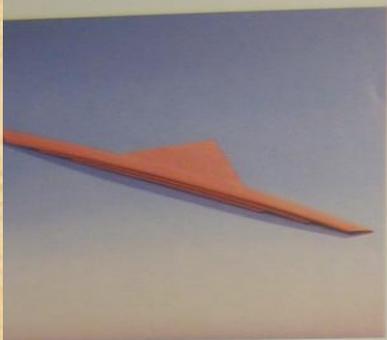
23д. С обеих сторон вытяните заложенные в глубине складки



41 Крыло

42 Пальмовый лист

43 Раковина Святого Якова



а. Сложите весь треугольник складками. Вершина окажется внизу



41б. Углы соедините друг с другом, а саму салфетку положите набок — и вот уже крыло готово



42. Чтобы получился пальмовый лист, части крыла соединяют булавкой



3. Раковина получается, если отогнуть глом основание пальмового листа



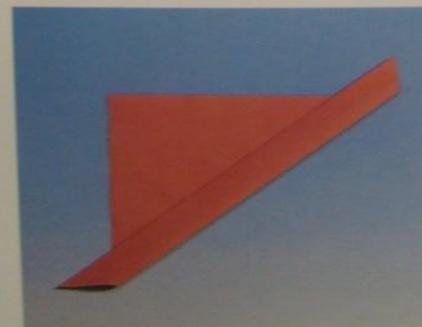
44а. Треугольник скатывают от линии его основания вверх, но не до конца



44б. Салфетку сгибают посередине и устанавливают уголком вверх



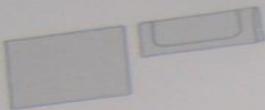
45. Треугольник скатывают до конца, сгибают посередине, ставят в бокал



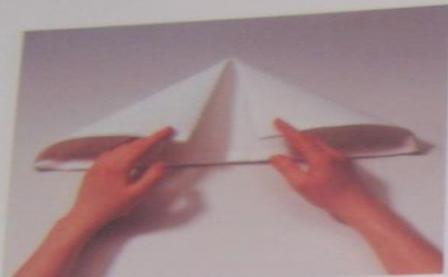
46а. Вверх от основания исходного треугольника закладывают складку шириной примерно 2—3 см



46б. Салфетку переворачивают, скатывают, конец ее закрепляют за отворотом



27 Простой конус
28 Двойной конус



27а. Верхние углы сложите к середине, края при этом не подгибайте



27б. Нижние углы сложите друг с другом и поставьте салфетку



28а. Верхний левый угол сложите к середине, край подгибать не надо



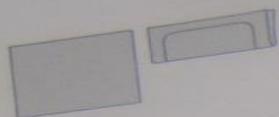
Простой в исполнении и очень эффектный конус можно складывать из салфеткой любой величины, в зависимости только от того, какой стол вы накрываете кофейный или обеденный



28б. Верхний слой правого нижнего угла салфетки сложите налево вниз

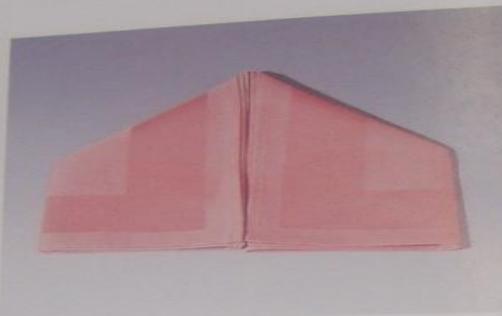


28в. Оставшийся справа треугольник перекиньте налево и поставьте салфетку

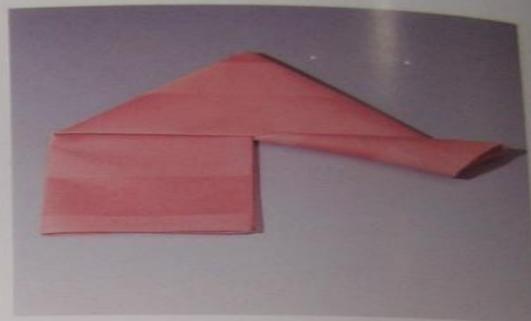


21а. Нижнюю складку соединяют с верхним краем

21 Мегафон
22 Палатка



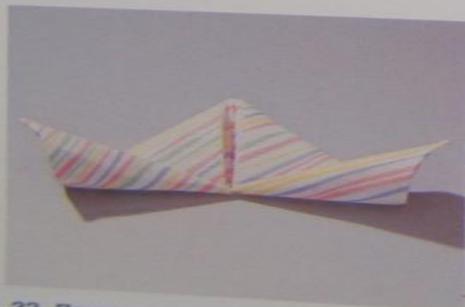
21б. Обе стороны симметрично загибают вниз, как показано на рисунке



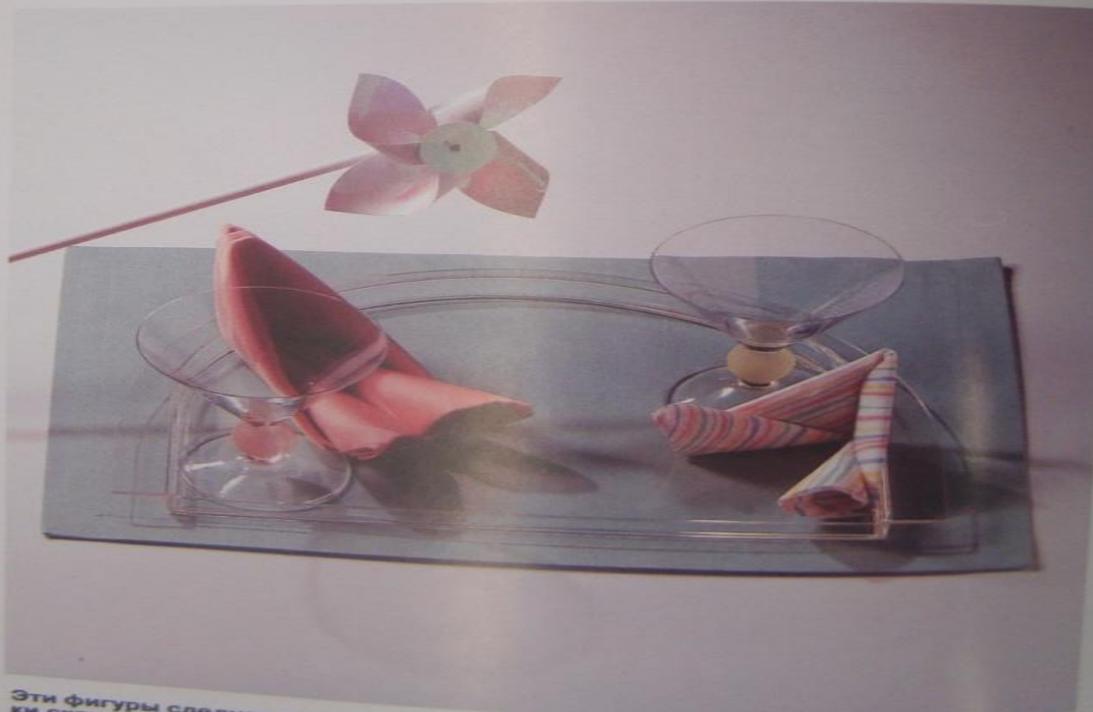
21в. Салфетку переворачивают и из концов скручивают кулечки



21г. Кулечки соединяют друг с другом — и фигура готова



22. Палатку складывают так же, как и мегафон, только в положении 21в салфетку не переворачивают



Эти фигуры следует складывать из хорошо накрахмаленных салфеток. Кулечки скручивают очень плотно. Если вы работаете с бумажными салфетками, то кулечки надо фиксировать, слегка приплюсывая, чтобы фигура не распалась

39 Жакет
40 Смокинг



а. Край складки отгибают вверх примерно на 2—3 см



39б. Салфетку переворачивают и боковые углы прикладывают к острию



39в. Боковые углы загибают назад, как показано на рисунке



г. Загибают нижний конец жакета крашают его бантом



д. Воротничок смокинга отгибают в виде шальки. А дальше используют те же приемы, что и с жакетом



Бабочка придаст законченность жакету или смокингу: из блестящей подарочной тесьмы либо красного бархата делают бант и кладут на салфетку

Найди ошибку



Найди ошибку



Спасибо за внимание !