

*Современные  
традиции сервировки  
стола*

Составитель Фатыкова Р.Р.  
МКОУ СОШ №22 п.Билимбай  
Свердловская область

**Сервирование – это правила оформления стола, требования к которым всё более возрастают.**



# *При сервировке стола необходимо знать как:*



- подобрать скатерть и салфетки;
- подобрать посуду;
- правильно разместить посуду;
- декорировать стол.

**СКАТЕРТЬ**

# Скатерти могут быть из различной ткани



**В особо  
торжественн  
ых  
случаях белая  
скатерть с  
подходящими  
салфетками  
считается  
традиционной**



# THE HISTORY OF THE CHINESE CEREMONY OF THE RED ENVELOPES



## *Очень элегантно выглядят подходящие друг к другу цвета двойной скатерти:*

- Основная скатерть свешивается за край стола на 35см;
- Верхняя может покрывать только поверхность стола или свешивается с него на 10-20см







*Клетчатые, полосатые, цветастые  
хлопчатобумажные скатерти  
используют на дачах, в саду и на  
пикниках*

Салфетки

## Салфетки бывают различной величины

*к завтраку, обеду,  
ужину подают  
салфетки большого  
размера  
(35\*35см; 45\*45см)*



*к кофейному, чайному,  
десертному,  
коктейльному столу и  
столу «а ля фуршет»  
подают салфетки  
меньшего размера  
(25\*25см; 35\*35см)*

**Салфетки  
должны  
подходить к  
скатерти  
и посуде.**



## Салфетки

*Могут  
быть одного  
цвета со скатертью*



*Могут  
отличаться  
по тону*



*Могут  
иметь другую  
окраску*

*например, ярко-  
зелёная скатерть,  
светло-зелёные  
салфетки*

*например, синяя  
скатерть, жёлтые  
салфетки или  
бордовая скатерть и  
алые салфетки*

*Если стол покрывают двойной скатертью, то салфетки должны быть такого же цвета, что и основная скатерть*



Сложные салфетки кладут на закусочные тарелки или слева от них



**Перед едой её следует  
расстелить на коленях**

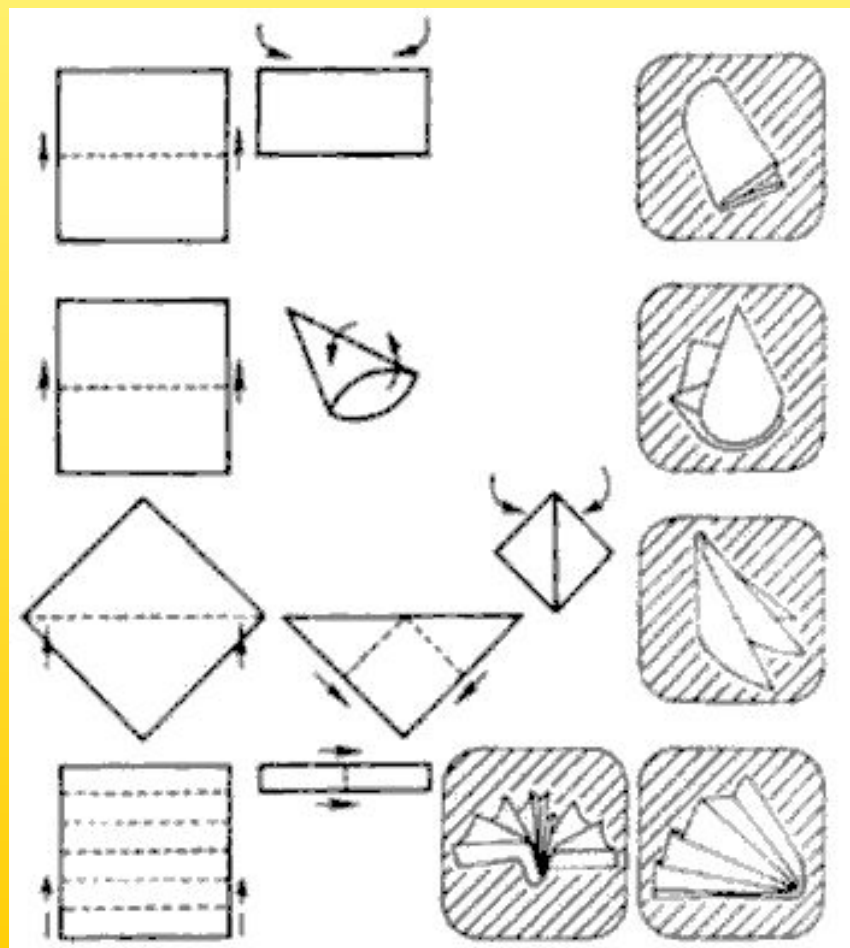
**Во время еды ею слегка  
промокают только уголки  
рта**

**После трапезы её  
складывают  
и кладут справа от тарелки**

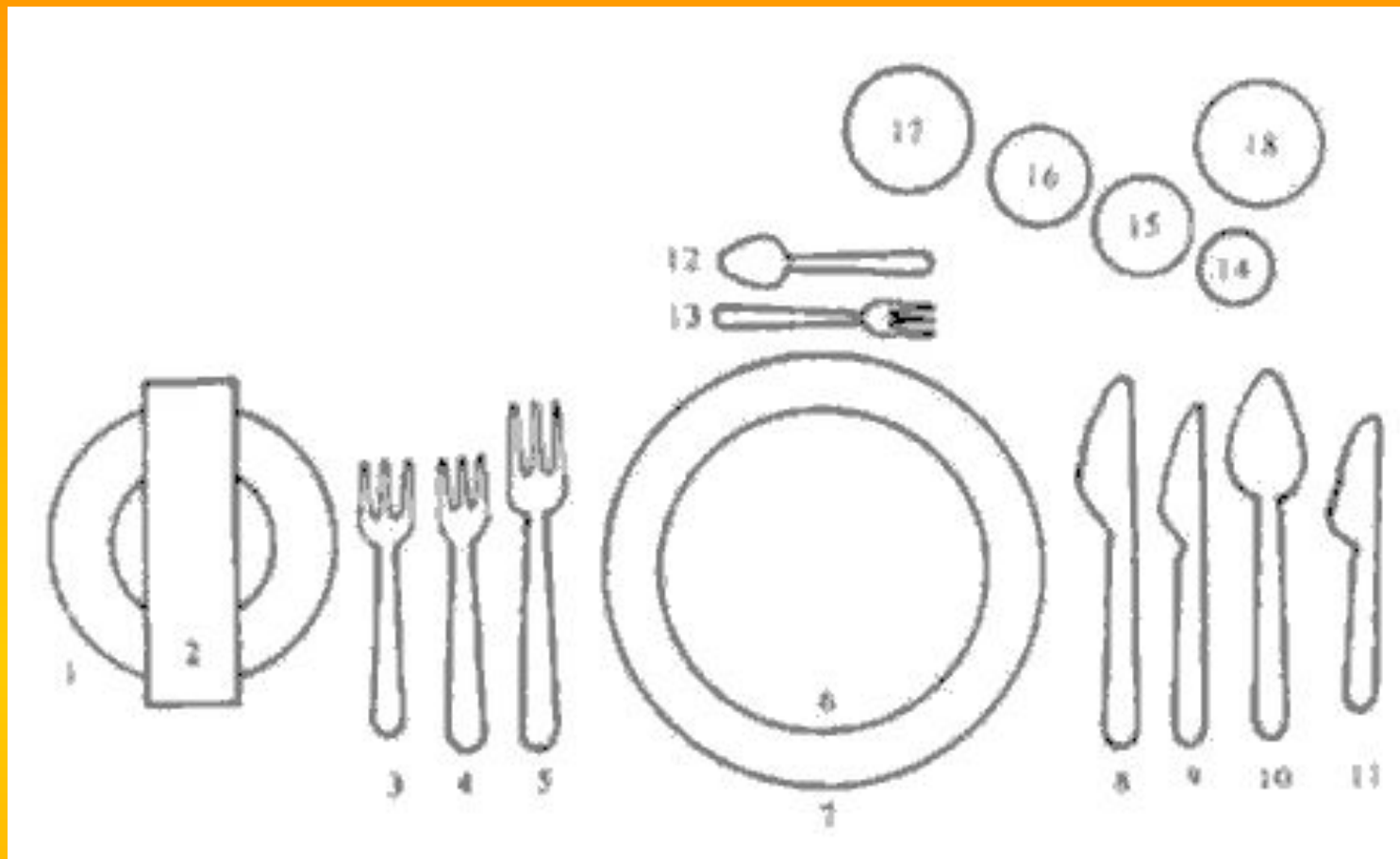




*Если на стол кладут бумажные салфетки, то их складывают и закладывают в специальные держатели или стаканы*



СЕРВИРОВАНИЕ СТОЛА



1 - тарелочка для хлеба, 2 - салфетка, 3 - малая вилка для закусок, 4 - вилка для рыбных блюд, 5 - большая обеденная вилка для мясных блюд, 6 - закусочная тарелка, 7 - подставная тарелка, 8 - большой обеденный нож для мясных блюд, 9 - рыбный нож, 10 - столовая ложка для супа, 11 - малый нож для закусок, 12 - десертная ложка, 13 - десертная вилка, 14 - рюмка для крепких алкогольных напитков, подаваемых к закуске, 15 - рюмка для сухого белого вина, подаваемого к рыбным блюдам, 16 - рюмка для сухого красного вина, подаваемого к мясным блюдам, 17 - бокал для шампанского, подаваемого к десерту, 18 - бокал для минеральной воды

*По числу  
приглашенных  
на стол ставят  
подставочные  
тарелки, а на  
них закусочные*



*Салфетки, сложенные треугольником, колпачком или иным способом, кладут на тарелки*



*Вилки кладут  
выпуклой  
стороной  
вниз*



*Ножи кладут  
острием к  
тарелке*

*Бокалы сервируют рядом с тарелкой, ближе к середине стола, параллельно его длине.*

*Либо бокалы ставят в два ряда так, чтобы большие бокалы не закрывали собой меньшие по размеру.*



Тарелки с  
нарезанными  
ровными ломтиками  
хлеба  
ставят в разных  
частях стола

Различные  
холодные закуски  
на блюдах и тарелках  
равномерно  
расставляют  
по столу

Солонки и  
другие приборы  
для специй  
расставляют из  
расчета  
один прибор на  
три-четыре  
человека

Стол  
должен быть  
достаточно широким  
(0,95 -1,20м),  
чтобы не выглядеть  
загроможденным





**Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом.**



Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца)

Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским





Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом,  
основным блюдом с вином и десертом с шампанским

Столовый прибор для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка.



Столовый прибор для "кофейного кружка" или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки.



Столовый прибор для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом.





- **1. Столовый прибор** - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд.
- **2. Десертный прибор:** вилочка для тортов и пирожных, ложечка для муссов и пудингов, ложечка для кофе.
- **3. Ложечка для сахара.**
- **4. Нож-вилка для сыра** - используется, если сыр подаётся на стол куском.
- **5. Нож для масла.**
- **6. Рыбный прибор** - используется для горячих рыбных блюд.





- » 7. Вилки для мяса.
- » 8. Комплект для салатов.
- » 9. Ложка для соусов.
- » 10. Лопаточка для раскладки тортов и пирожных.
- » 11. Разливательная ложка
- » 12. Прибор для раскладки из блюд на тарелки.

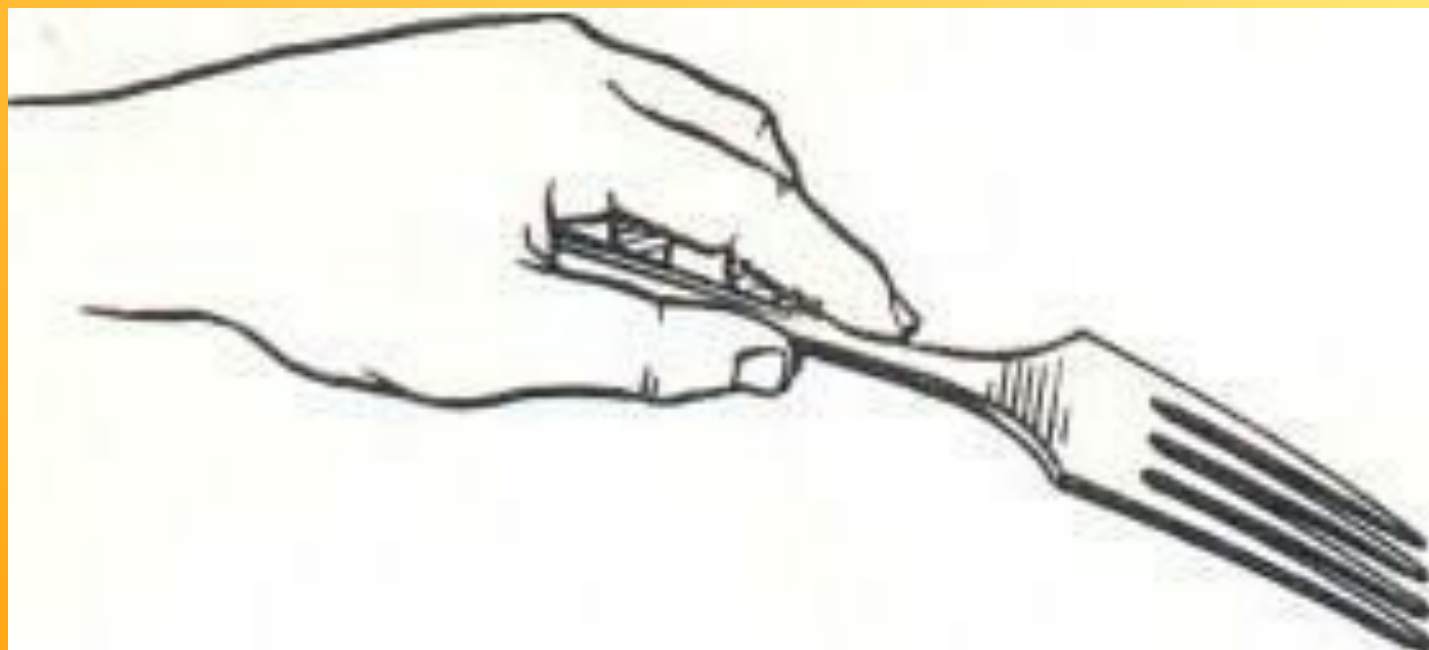


**Как  
пользоваться  
столовыми  
приборами?**

# Так держат столовый нож



# Так держат вилку



# Так держат ложку



WORKING FOR  
THE PEOPLE

WORLDWIDE  
TECHNOLOGY  
FOR BUSINESS

*Грамотно подобранные и  
расставленные на столе бокалы,  
рюмки и стаканы - это  
свидетельство того, что хозяева не  
только умеют правильно  
сервировать стол, но и заботятся о  
том, чтобы их гости смогли в  
полной мере насладиться букетом  
предлагаемого им напитка*

## Бокал для белого вина



*Белое вино  
подается на стол  
охлажденным,  
поэтому его  
наливают в бокалы  
небольшого объема.  
Их приходится  
часто наполнять, и  
вино не успевает  
согреться.*



# Бокал для красного вина



*Красное вино подают в объемных, слегка пузатых бокалах и наливают его понемногу. Благодаря соприкосновению с воздухом в бокале максимально раскрывается аромат и вкусовые достоинства напитка, которые в сумме и составляют его букет. То же самое происходит и в приземистых, пузатеньких бокалах для коньяка.*

# Бокал для мартини

*Бокал  
заполняйте  
белым вином  
только на две  
трети его  
объема, красным  
же только на  
одну треть.*



# Рюмка для водки

*Бокалы и рюмки  
ставьте в той  
последовательност  
и, в которой вы  
планируете  
подавать напитки.*



# Бокал для коньяка



*Первым должен наполняться крайний правый бокал. Более легкие полагаются пить перед более крепкими. Иногда же перед самой трапезой гостям подается аперитив.*



## Стакан для коктейля

*Не следует ставить на стол одновременно бокалы на длинных ножках и стаканы. Если вы хотите попотчевать гостей вином и одновременно поставить на стол минеральную воду, подайте для воды большие бокалы на длинных ножках.*

# Бокал для шампанского



# Кружка для пива

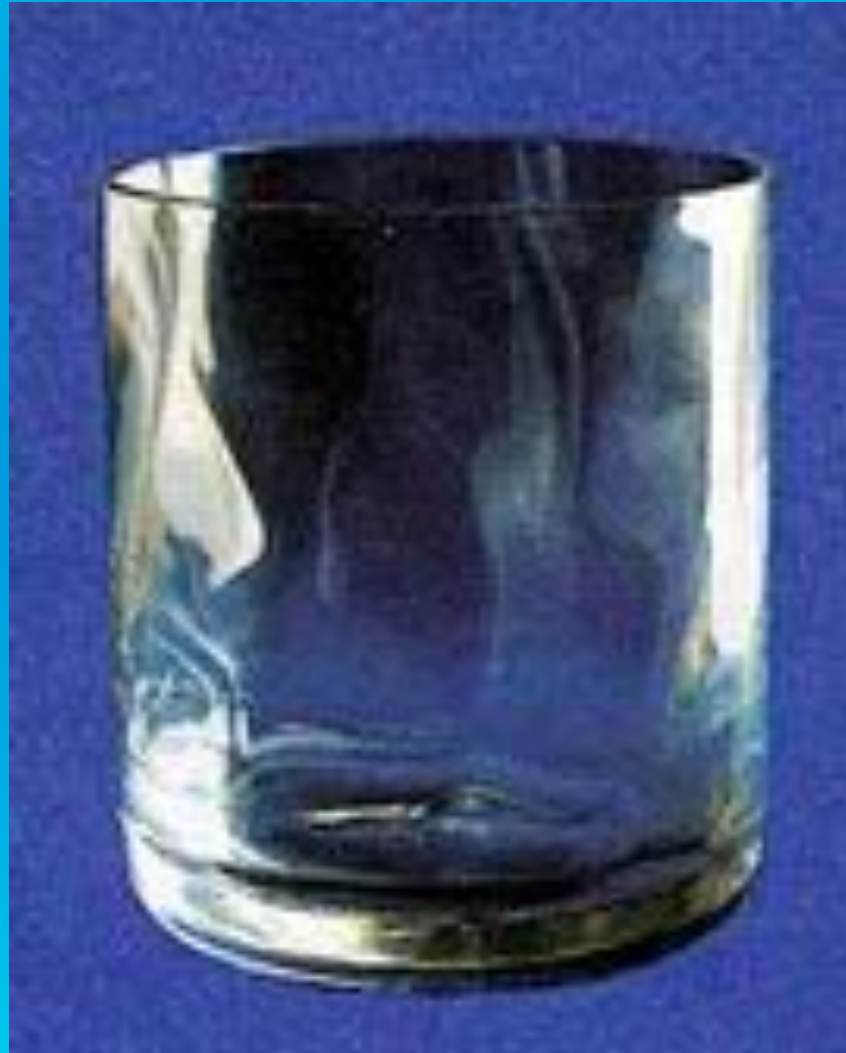


**Бокал  
для  
пива**





# Стакан для виски

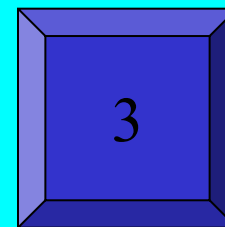
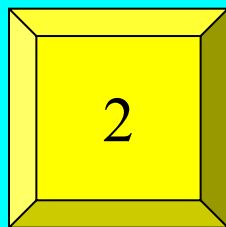
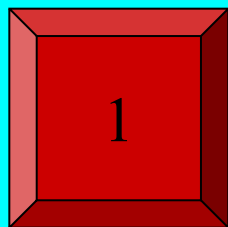


*Сегодня мы изучили правила  
сервирования стола*

*Отвечив на следующие вопросы  
вы сможете проверить  
насколько эффективным был  
урок для вас*

На какой фотографии изображён  
бокал для мартини?

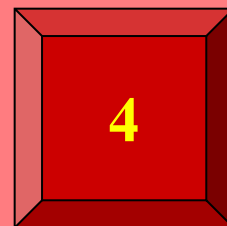
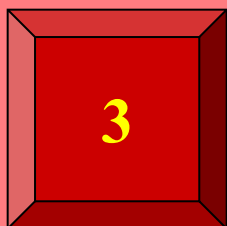
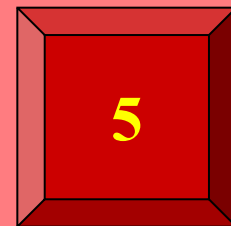
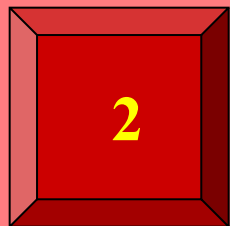
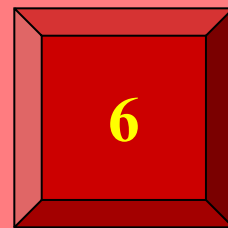
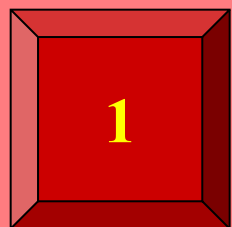
*Посмотрите и нажмите кнопку*



***Верно***

# Какой из данных приборов для рыбы?

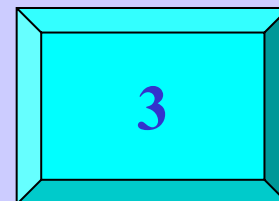
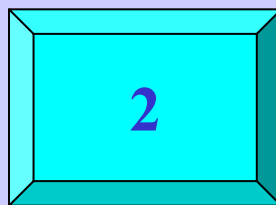
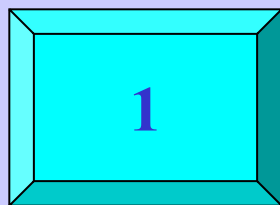
*Выбирайте и нажимайте кнопку.*



***Верно***

Какая из скатертей подходит для пикника?

*Выбирайте и нажимайте кнопку.*



***Верно***



Если на все вопросы вы ответили  
«ВЕРНО», мы вас поздравляем.  
Вы хорошо усвоили материал.  
Если нет, не огорчайтесь,  
повторив материал вы сможете  
легко его применять.

*Но так как немаловажным фактом  
является умение вести себя за столом  
и принимать гостей,  
на следующем уроке мы займемся  
этикетом...*

До новых  
встреч!



# Литература

- Бабико Н.Ф. Выполнение проектов. С чего начать? Пособие для учителей технологии. Воронеж, 2000.
- Сизанов А. Тесты и психологические игры. Ваш психологический портрет. – М.: АСТ, Мн.: Харвест, 2006.
- Стропова А. Русский стол. М., 1999.
- Челнокова В. Книга для маленьких принцесс. Современная энциклопедия для юных леди. – Р/нД: Изд. Дом «Владис».
- [www.znaikak.ru](http://www.znaikak.ru)
- [www.toast.kulichki.net](http://www.toast.kulichki.net)
- [www.servrovka.narod.ru](http://www.servrovka.narod.ru)
- [www.probuem.ru](http://www.probuem.ru)