

*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



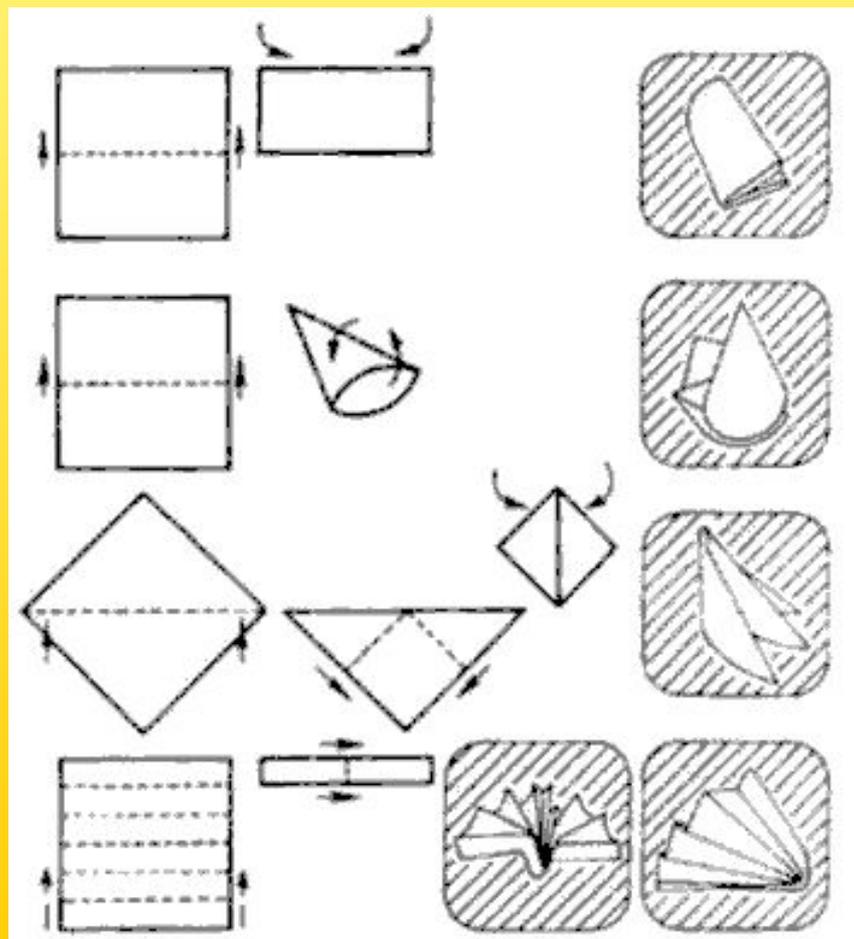
**Перед едой её следует
расстелить на коленях**

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

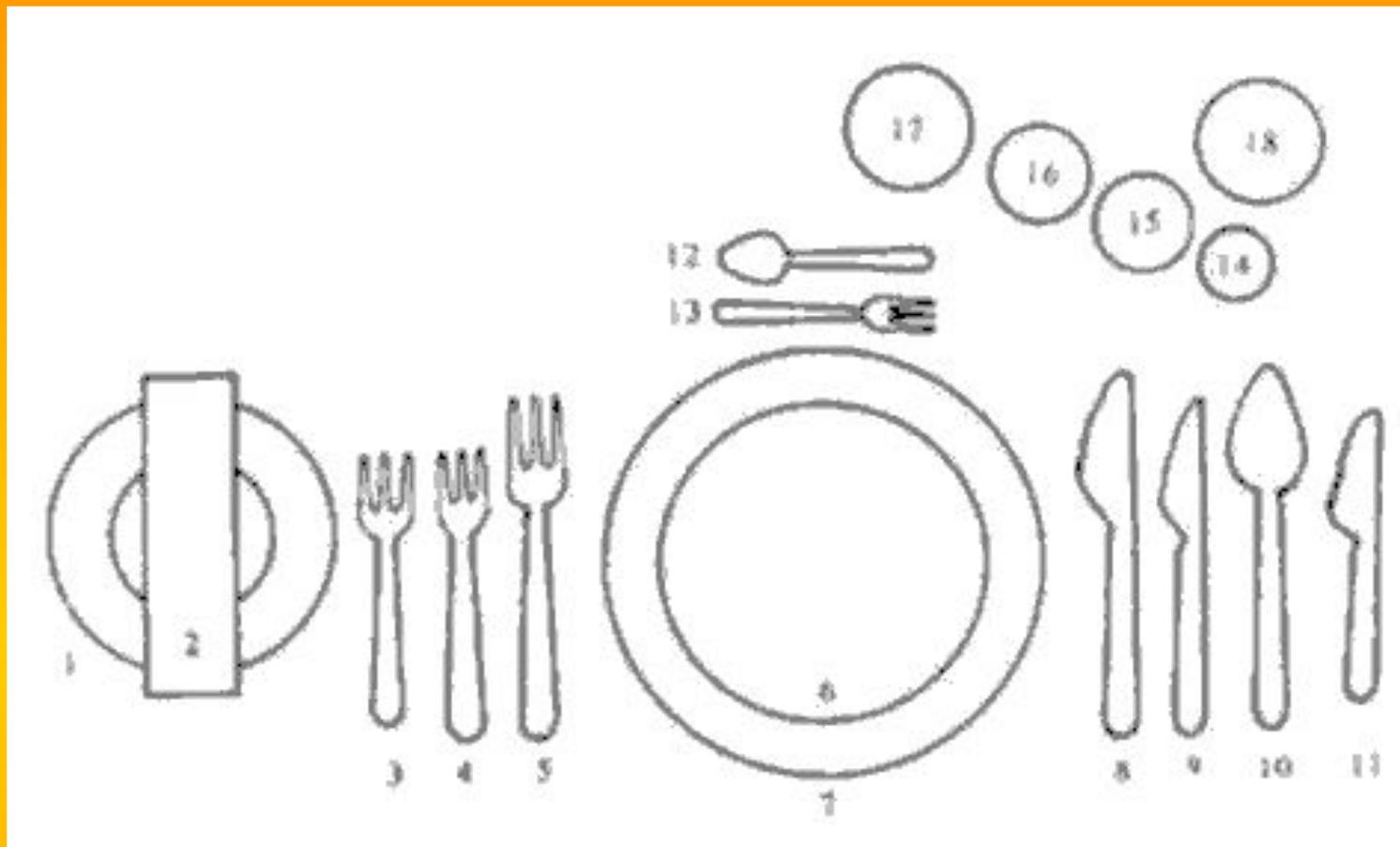
**После трапезы её
складывают
и кладут справа от тарелки**



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.

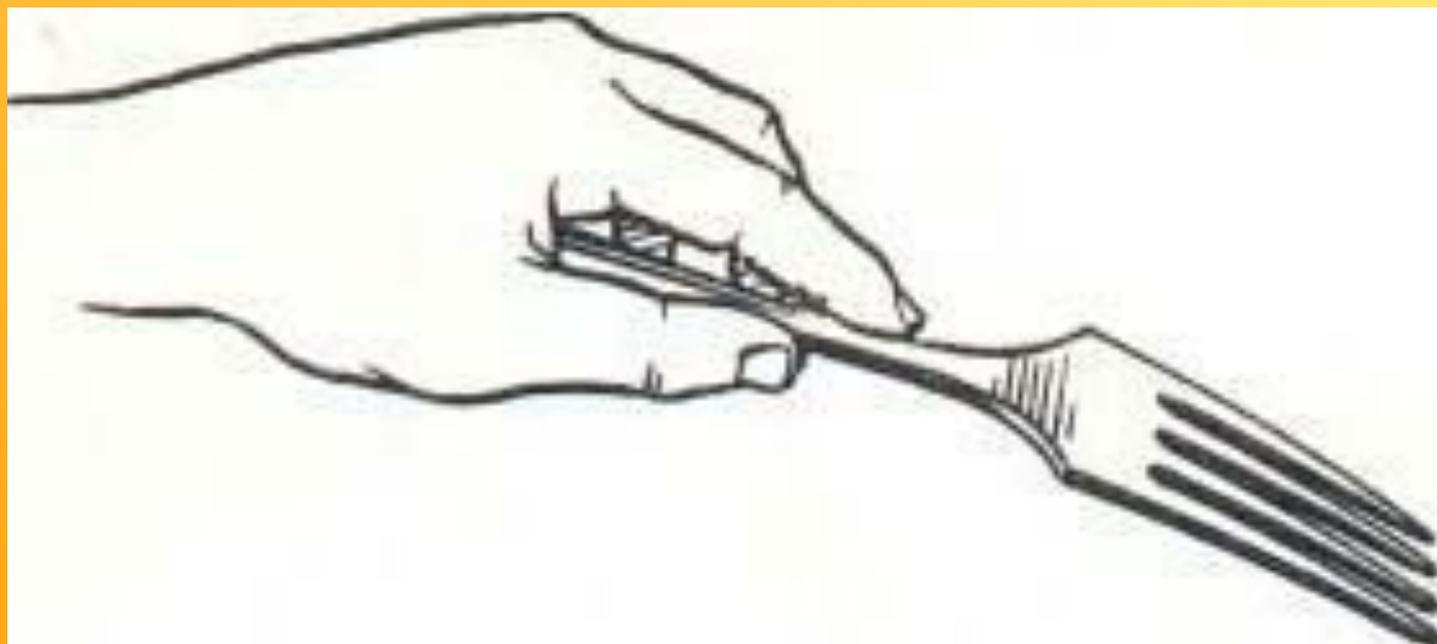


**Как
пользоваться
столовыми
приборами?**

Так держат столовый нож



Так держат вилку



Так держат ложку



WORKING WITH
THE POLICE

WORLDWIDE
TECHNICAL
SERVICES

*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.*

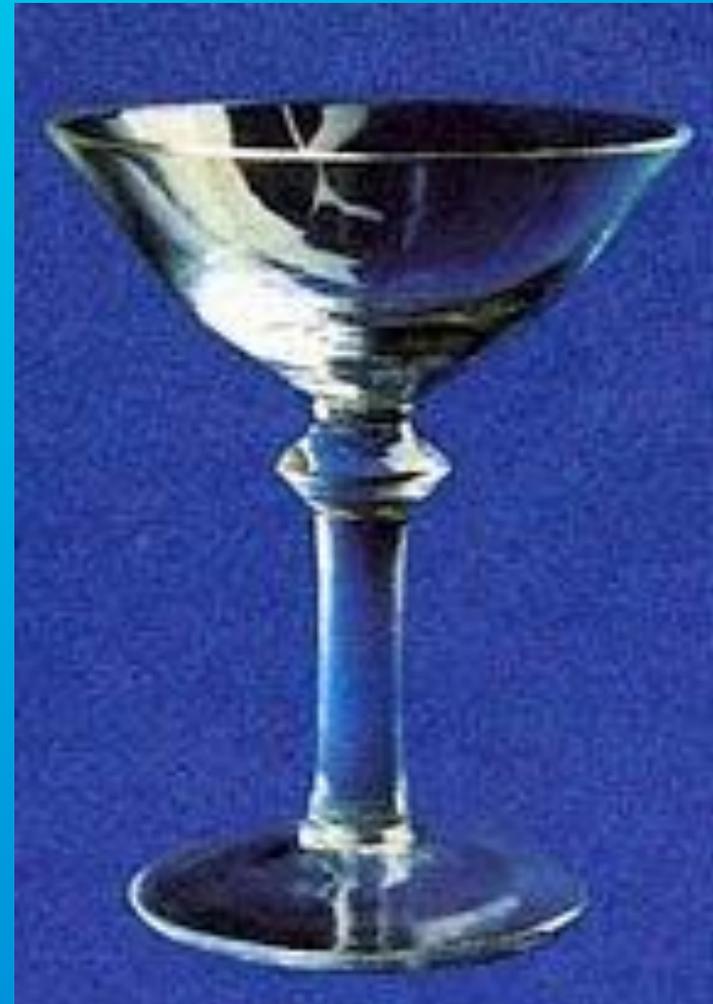
Бокал для красного вина



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



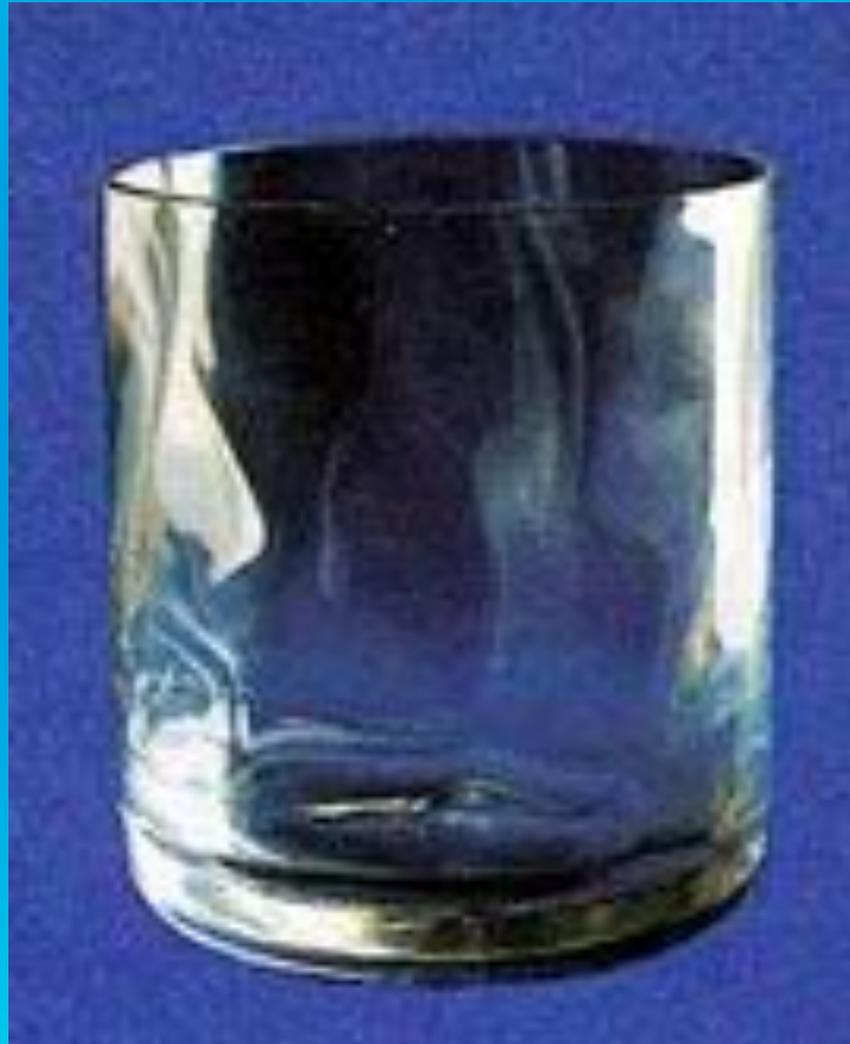
Кружка для пива



**Бокал
для
пива**



Стакан для виски

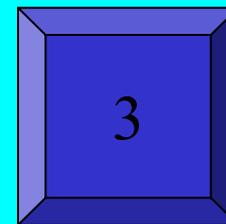
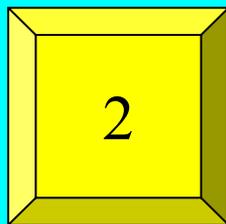
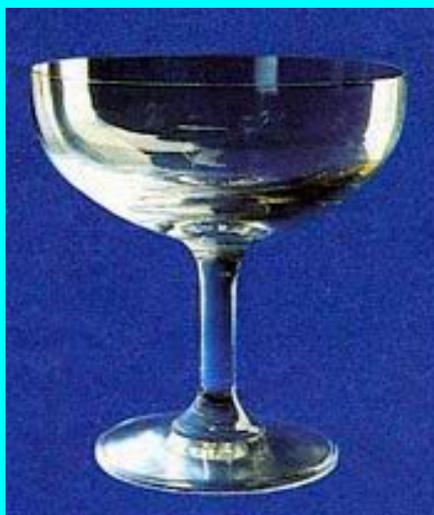
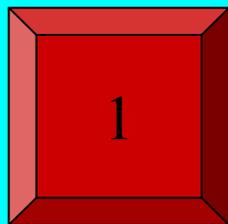


*Сегодня мы изучили правила
сервирования стола*

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

На какой фотографии изображён
бокал для мартини?

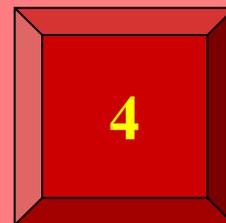
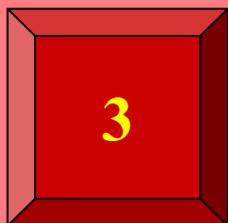
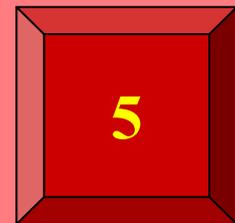
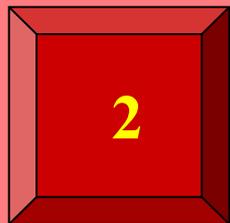
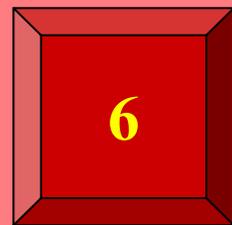
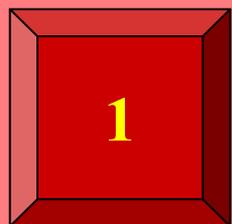
Посмотрите и нажмите кнопку



Верно

Какой из данных приборов для рыбы?

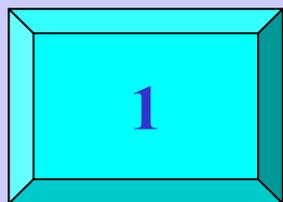
Выбирайте и нажимайте кнопку.



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
- www.toast.kulichki.net
- www.servrovka.narod.ru
- www.probuem.ru