

Культура приёма пицци

О приборах, салфетках и оформлении блюд...

пирожковая тарелка

нож для масла

десертная ложка

десертная вилка

десертный нож

прочие бокалы и рюмки

бокал для воды

чайная чашка

блюдец

чайная ложка

салфетка

вилка для закусок

вилка для рыбы

вилка столовая

сервировочная тарелка

тарелка для второго блюда

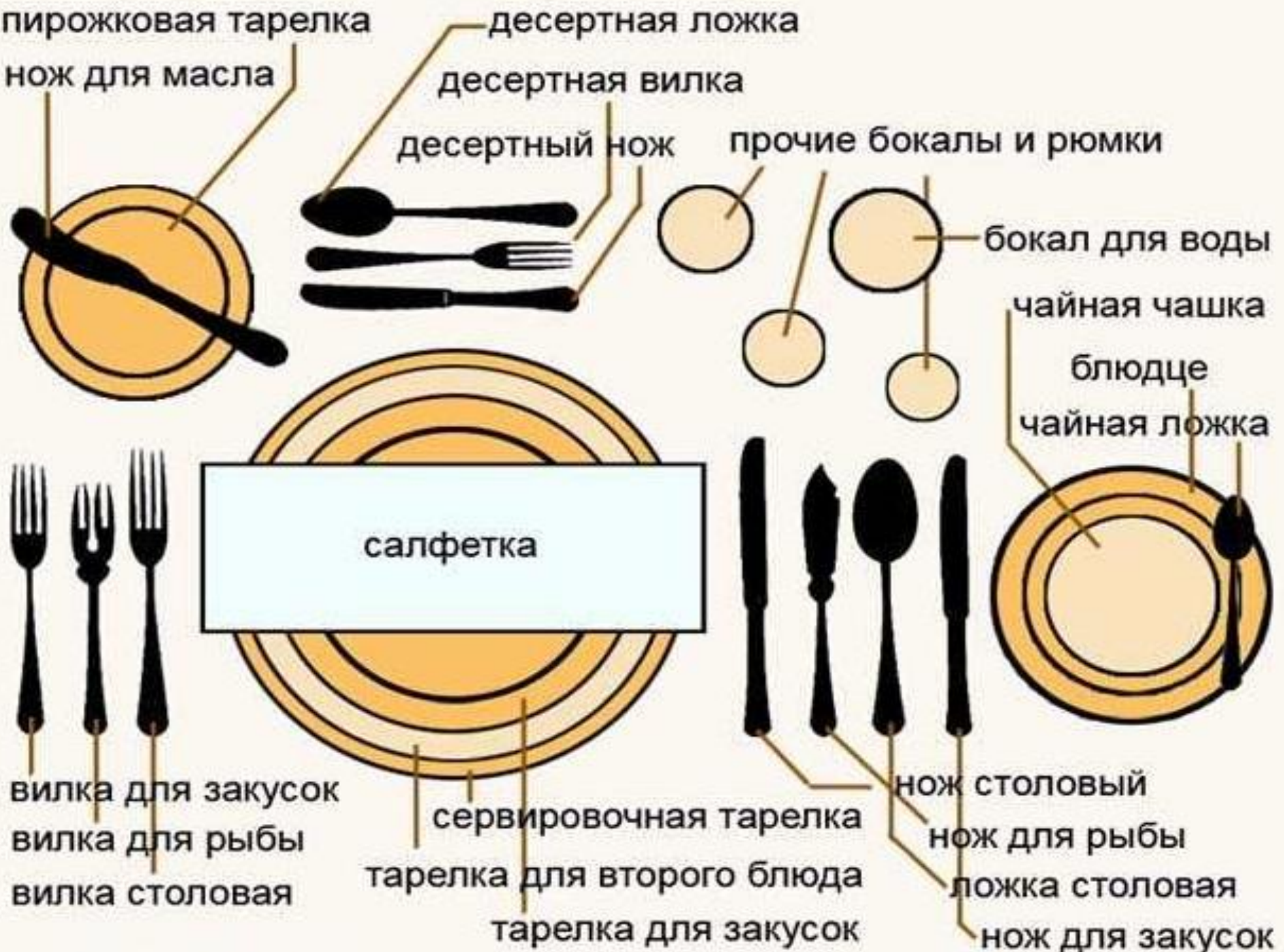
тарелка для закусок

нож столовый

нож для рыбы

ложка столовая

нож для закусок



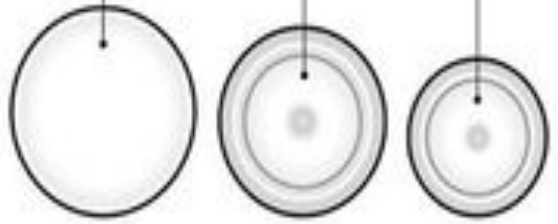
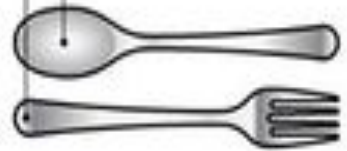
Классическая Сервировка стола

от "Маринелло"

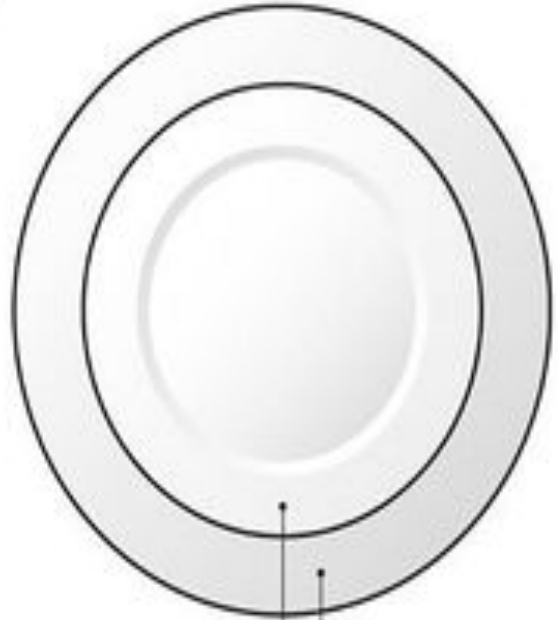




Десертная ложка
Десертная вилка
Пирожковая тарелка
Нож для масла



Бокалы:
для воды
для красного
вина
для белого
вина

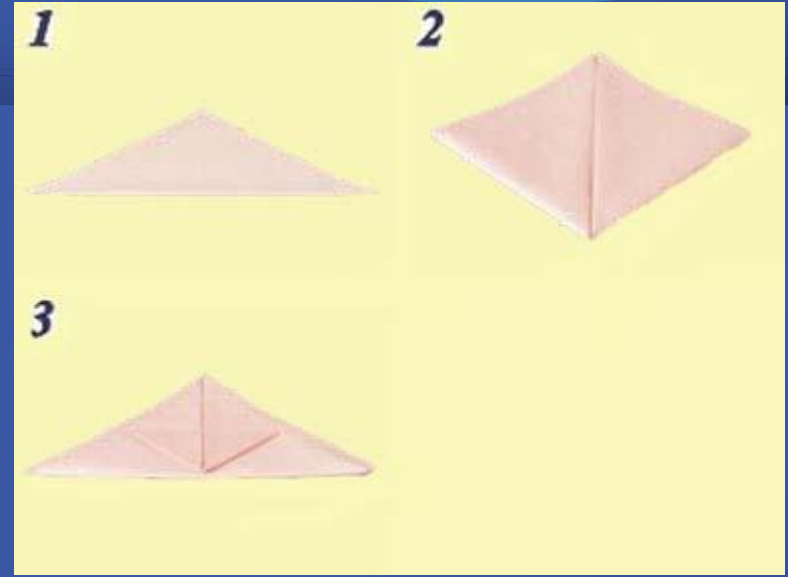


Вилка для рыбы
Столовая вилка
Вилка для закусок
Тарелка
Сервировочная тарелка

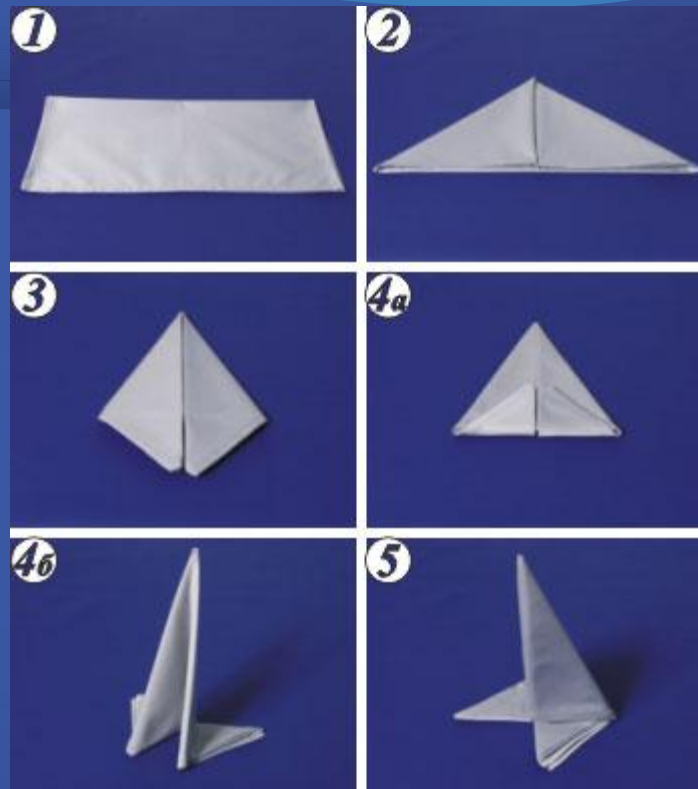
Вилка для устриц
Столовая ложка
Чайная ложка
Нож для рыбы
Столовый нож
Нож для закусок



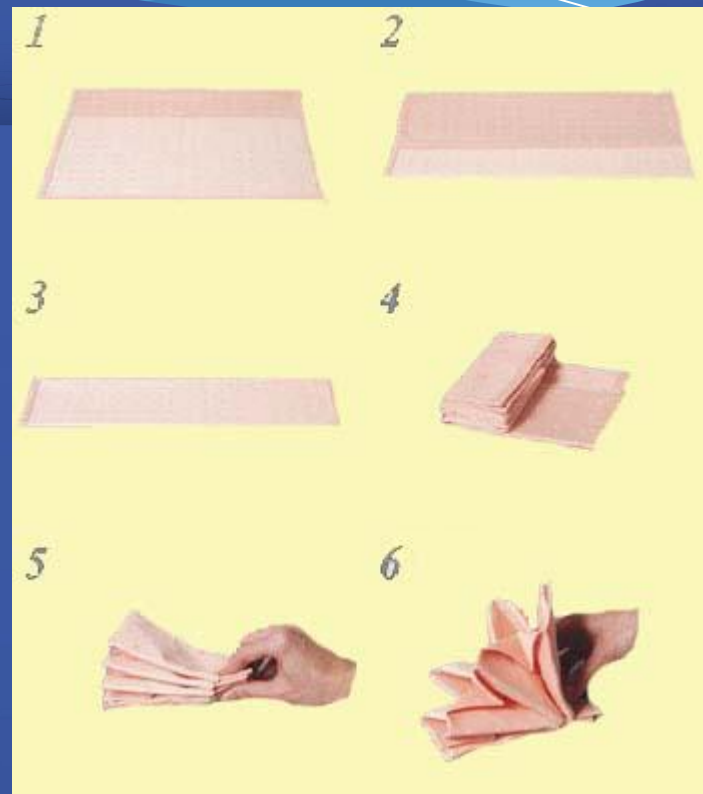
Лилия



Эверест



Изысканный веер



Едим суп

Набирать суп нужно ложкой от себя



А чтобы зачерпнуть последнюю ложку, нужно наклонить тарелку от себя



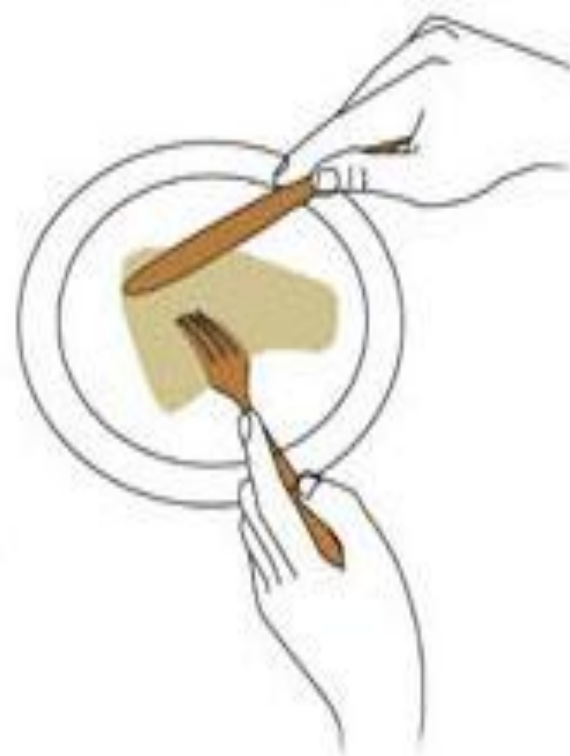
Держим приборы

Нож и вилку нужно держать расслабленно



Режем мясо

Держите нож так, чтобы указательный палец находился на пару сантиметров ниже ручки, чтобы придавать усилие лезвию. Вилку держите в левой руке остриём вниз. Всегда отрезайте только один кусочек, который сразу съедите

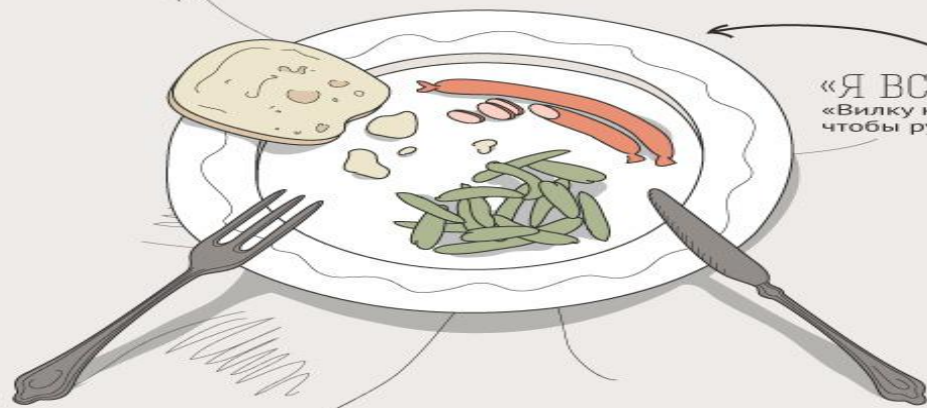


Чтобы тебя поняли без слов...

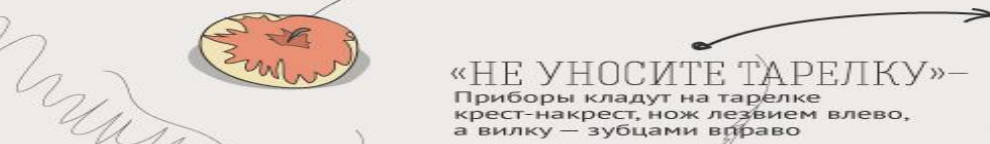




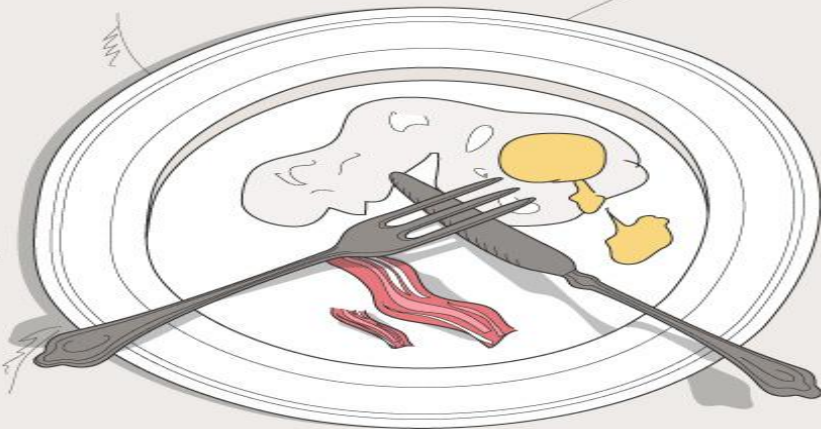
КАК ПРАВИЛЬНО СКЛАДЫВАТЬ ВИЛКУ И НОЖ НА ТАРЕЛКЕ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ ?



«Я ВСЕ ЕЩЕ ЕМ»—
«Вилку кладут слева, а нож справа так,
чтобы ручками они опирались на стол»



«НЕ УНОСИТЕ ТАРЕЛКУ»—
Приборы кладут на тарелке
крест-накрест, нож лезвием влево,
а вилку — зубцами вправо



«ТРАПЕЗА ЗАВЕРШЕНА»—
Приборы кладут параллельно друг
другу, лезвие ножа должно быть
обращено к себе





ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР



23.11.2013









TUTdizain.ru



Елочки из овощей и фруктов



А вы так можете?