

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи.



Что необходимо для сервировки стола к завтраку:

- скатерть,
- салфетки,
- приборы,
- посуда,
- цветы.



ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

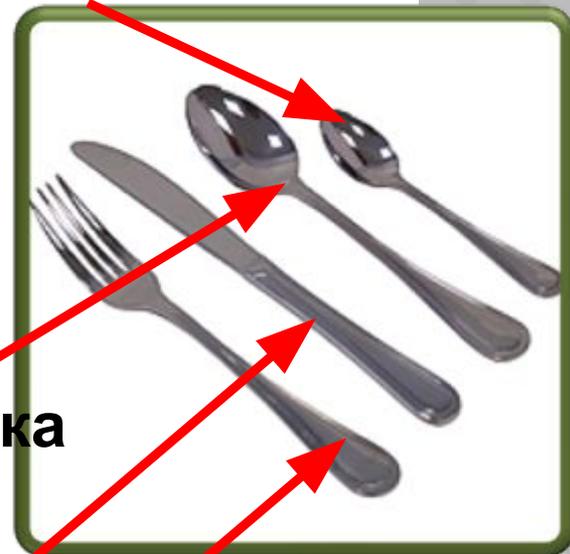


чайная ложка

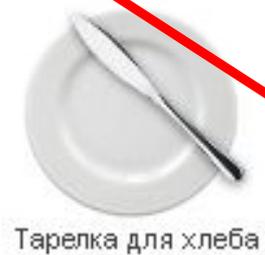
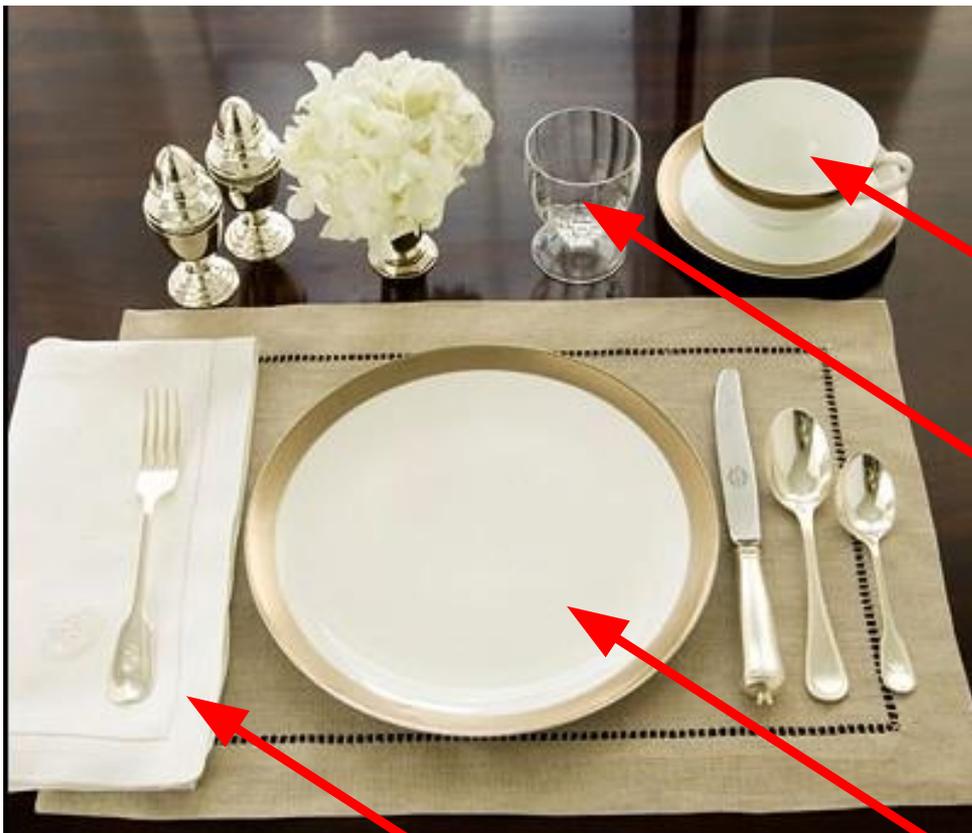
столовая ложка

столовый нож

столовая вилка



ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ





1. чашку на блюде ставят справа, возле кончика ножа

2. яйца «всмятку» или «в мешочек» подают в специальной подставке с чайной ложечкой

3. кашу подают в полупорционной тарелке

4. к ней полагается десертная ложка

5. вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа

Завтрак – это наиболее важный прием пищи, т.к. он обеспечивает организм необходимыми питательными веществами, это залог здоровья, хорошего самочувствия в течение всего дня и бодрого настроения.



БУКЕТЫ ДЛЯ СТОЛА



ВАРИАНТЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ НА ЗАВТРАК

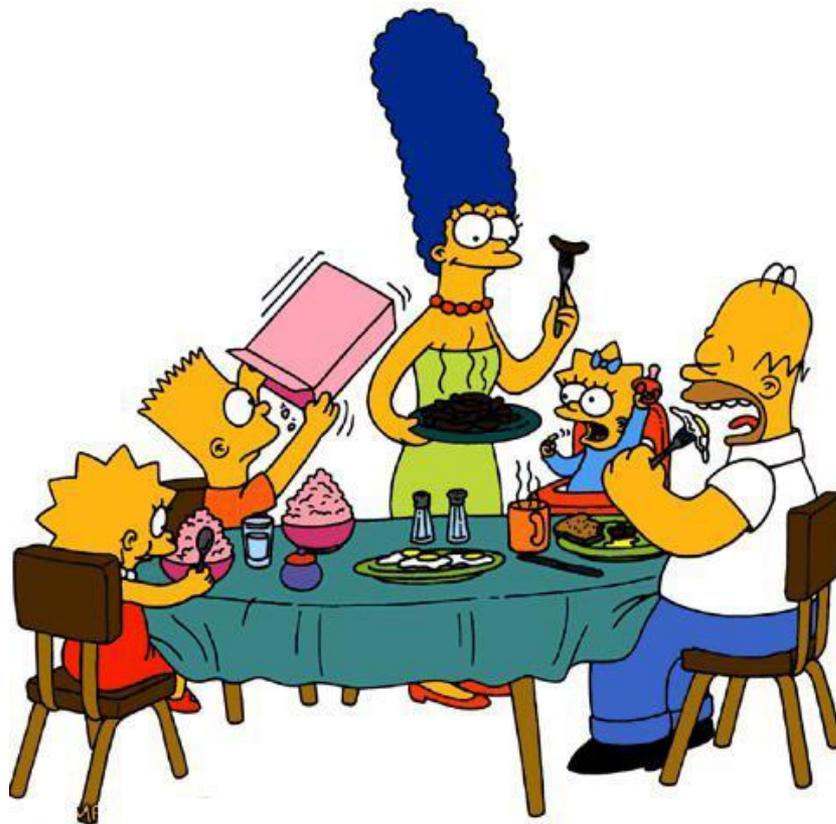
1. Горячий напиток (чай, молоко, кофе, какао и т.д.), сок.

2. Горячее блюдо (каша, омлет, яичница).

3. Мёд, джем, повидло, варенье, масло, колбаса, сыр, варёное яйцо, хлеб, булочки, бутерброды.



Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению весь день.



Приятного аппетита

