

**Приготовление завтрака.
Сервировка стола к
завтраку.**

**Выполнила: учитель технологии
МБОУ СОШ № 14**

Брыксина Людмила Валерьевна

Завтрак - первый и самый важный прием пищи (самая первая за день трапеза).

Меню - перечень блюд, которые будут предложены за столом

От чего зависит меню завтрака?

1. От наличия продуктов.
2. От вкусовых предпочтений участников завтрака.
3. От количества калорий, которые необходимо получить

✓ Завтрак должен содержать примерно 30% от общей калорийности суточного рациона.

Завтрак должен состоять из:

1. горячего напитка
(чая, кофе, какао,
горячего молока и т.д.)
2. горячего блюда
(каши, омлета,
яичницы)
3. бутербродов, булочек,
варёного яйца, варенья,
мёда и т.д.

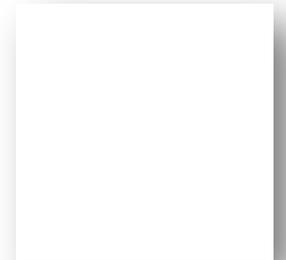
Сервировка - это подготовка и оформление стола
приёма

**Сервировка стола зависит от выбора блюд и количества
участников завтрака.**

ТРЕБОВАНИЯ К СЕРВИРОВКЕ СТОЛА

СЕРВИРОВКА СТОЛА ДОЛЖНА:

- ❖ СТРОГО СОЧЕТАТЬСЯ С МЕНЮ;
- ❖ БЫТЬ ЭСТЕТИЧНОЙ;
- ❖ ОТРАЖАТЬ ТЕМУ ЗАСТОЛЯ (ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, НОВЫЙ ГОД И Т.Д.)
- ❖ ВСЕ ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАСПОЛОЖЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИНЯТЫМИ ПРАВИЛАМИ.
- ❖ СООТВЕТСТВОВАТЬ МЕРОПРИЯТИЮ - ЗАВТРАКУ, ОБЕДУ, УЖИНУ, ЧАЮ И Т.Д.;



**Сервировку стола к завтраку
проводят в следующей
последовательности:**

1. НАКРЫТИЕ СТОЛА

СКАТЕРТЬЮ;

2. СЕРВИРОВКА ТАРЕЛКАМИ;

3. СЕРВИРОВКА ПРИБОРАМИ;

4. СЕРВИРОВКА ЧАЙНОЙ

ПОСУДОЙ;

5. РАСКЛАДЫВАНИЕ

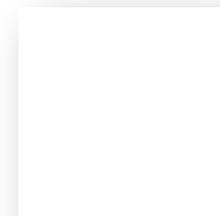
САЛФЕТОК.

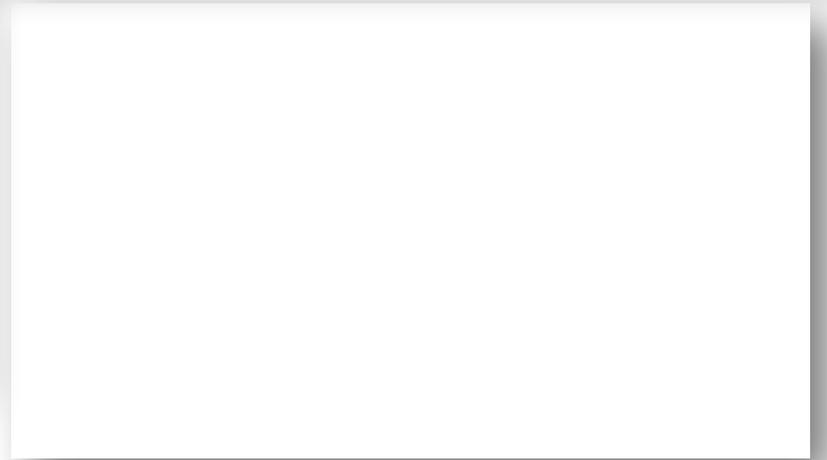
**✓ Сервировка стола зависит от тех
блюду,**



Схема сервировки стола для завтрака.

- 1. Тарелка закусочная - ставится строго по центру стула, в 2 см от края стола.*
- 2. Закусочные приборы (вилка и нож) – нож кладётся справа от закусочной тарелки, лезвием к ней, в 2 см от края стола; вилка слева, зубцами кверху, в 2 см от края стола.*
- 3. Ложка (если подаётся каша)- справа от закусочной тарелки, выпуклой стороной вниз, справа от ножа.*
- 4. Блюдец с чашкой - ставится наискосок справа от закусочной тарелки, причём ручка чашки обращена влево.*
- 5. Чайная ложка - кладут на блюдец перед чашкой или за ней ручкой вправо.*
- 6. Блюдо с гастрономическими продуктами (колбаса, ветчина, сыр) или бутербродами – размещается в центре стола.*
- 7. Сахарница, вазочка с вареньем или мёдом ставится на середину вместе с ложечками для раскладывания.*
- 8. Салфетки – обязательный предмет сервировки стола. Для завтрака на стол ставят вазочку с бумажными салфетками (или кладут льняные). Салфетки из ткани складывают треугольником или колпачком и размещают на закусочной тарелке.*





Правила поведения за столом

Культура поведения за столом подразумевает правила этикета.



Как красиво сложить салфетку



Как красиво сложить салфетку









Спасибо за

внимание!

