# Сервировка стола



### Словарь



• Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.

• Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



#### Предметы сервировки стола. Приборы.

#### ложки



- - б) десертная
    - в) чайная

#### ножи, вилки



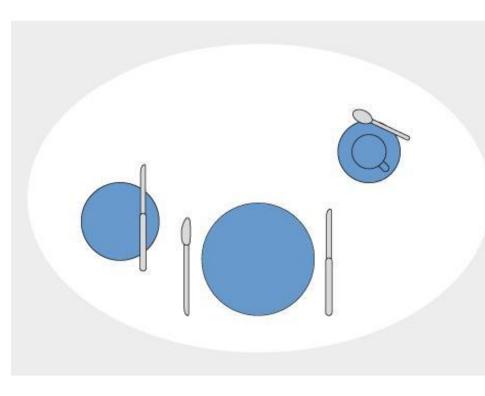
- в) закусочные
- г) десертные

## Завтрак

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), горячего напитка (чая, кофе, какао, молока), бутербродов.



### Сервировка стола к завтраку



Стол застелить цветной скатертью, положить льняные или бумажные салфетки.

Поставить на стол предметы общего пользования: хлебницу, маслёнку, солонку, сахарницу.

Для каждого человека поставить закусочную тарелку.

Наискосок справа – чайную чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце.

Вилка слева от тарелки зубцами вверх. Нож и ложка справа от тарелки.

Слева наискосок – тарелка для выпечки, хлеба, масла с отдельным ножом.

#### Ответьте на вопросы



- 1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
- 2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
- 3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
- 4. Как раскладываются предметы прибора?

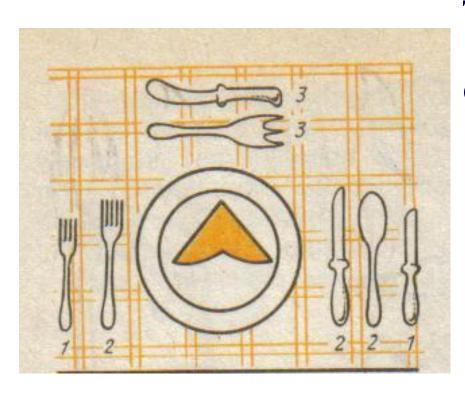
### Обед



#### Наиболее

полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.

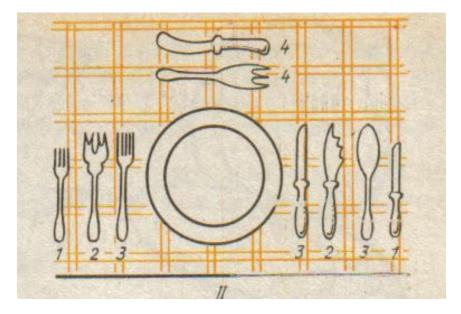
### Сервировка стола к обеду



Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё закусочную.

Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.

Если в меню обеда включена рыба, то добавляется рыбный прибор: справа от тарелки между столовым ножом и столовой ложкой кладут рыбный нож; слева от тарелки между столовой и закусочной вилкой кладут рыбную вилку.



Приборы для десерта кладут за столовой тарелкой.



Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

Сначала ставят закуски.

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё – закусочную. Слева – пирожковая тарелка с ножом для масла.

Когда надобность в закусках минует, их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами.

Затем переходят к супу. Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.



Если в меню обеда входит прозрачный бульон, его подают в бульонных чашках.





После супа переходят ко вторым блюдам. Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки под вторые горячие блюда.

### Десерт



Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

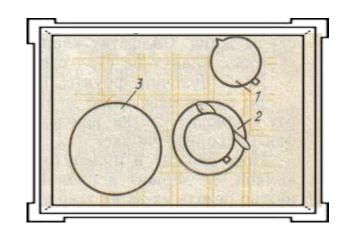
При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.

#### Сервировка стола при подаче чая, кофе

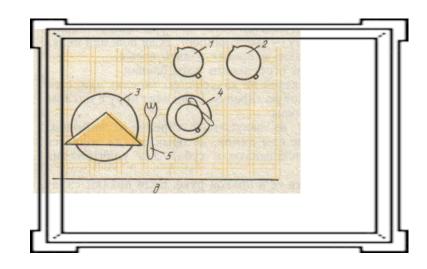
#### Сервировка стола при подаче чая:

1) молочник, 2) чайная чашка с чайной ложкой на блюдце, 3) десертная или пирожковая тарелка.



#### Сервировка стола при подаче кофе:

- 1) молочник, 2) кофейник,
- 3) десертная или пирожковая тарелка,
- 4) кофейная чашка с кофейной ложкой на блюдце, 5) десертная ложка или вилка.



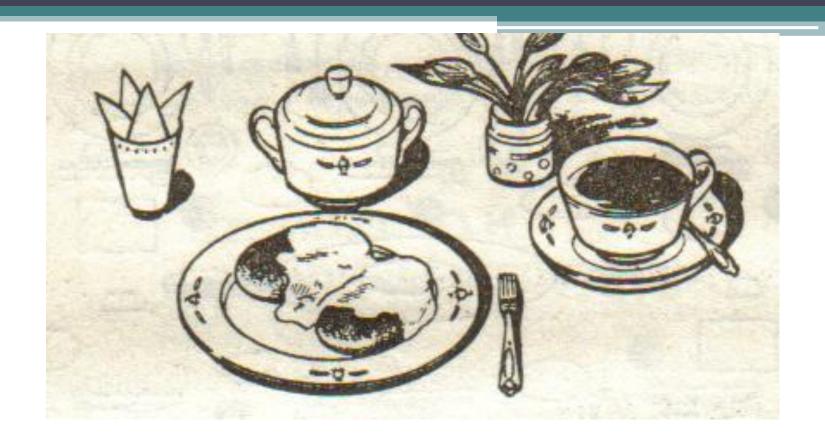
- Ответьте на вопросы где располагается рыбный прибор?
- Где и как располагают десертный прибор?
- В каком порядке раскладывается полный набор 3. приборов?
- Как сервируется стол для подачи чая? кофе?



#### Ужин

Для ужина желательно включать творожные, крупяные, молочные и овощные блюда.





Посуду и приборы подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню ужина.

На рисунке показана сервировка стола для ужина, если поданы сырники и чай.

### Ответьте на вопросы

- 1. Какие блюда желательно включать в меню ужина?
- 2. Как меняется сервировка стола в зависимости от меню?
- 3. Какие элементы прибора подбирают для сервировки стола, если подаются сырники и чай?



#### Сервировка праздничного обеденного стола.







