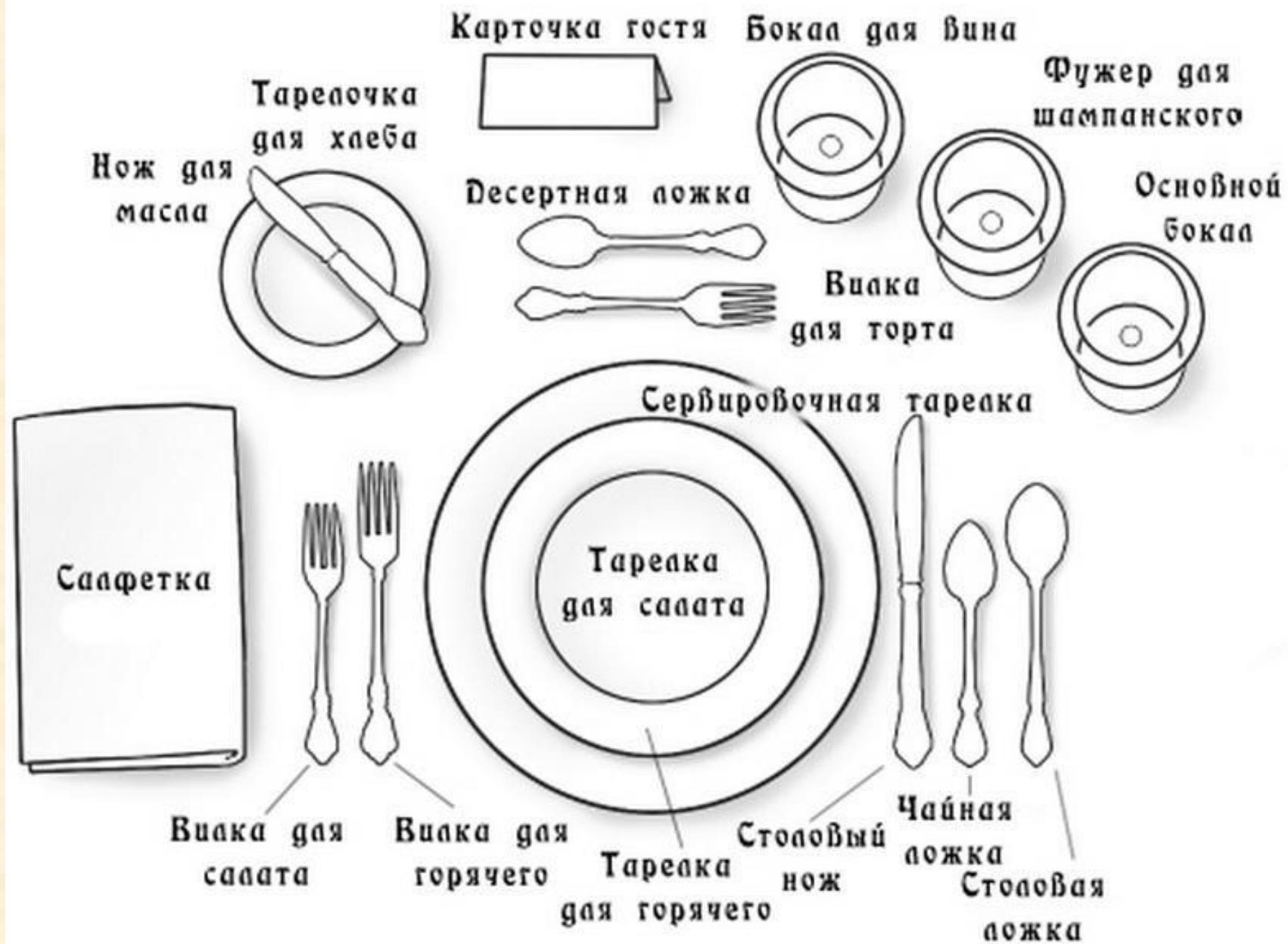


# Первировка стол

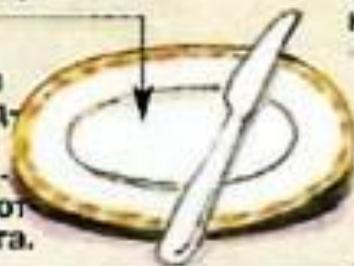






Нож для масла обычно кладут на пирожковую тарелку. Пирожковая тарелка предназначена для хлеба, пирогов или пампушек к борщу.

Десертная вилка предназначена для пирожных, шарлотки и пудинга.



Фужеры для шампанского так же разнообразны по форме, как и бокалы для вина.

Десертную ложку кладут горизонтально над тарелкой. Этой ложечкой кушают горячие десерты.



Бокал для вина. В зависимости от сорта белого или красного вина бокалы могут быть разными по форме.



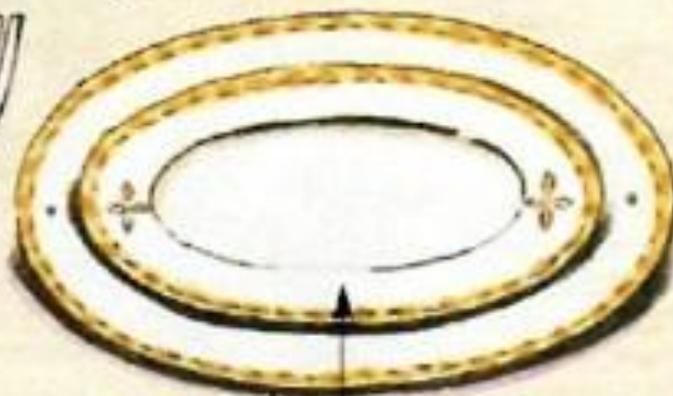
Ликерную рюмку сервируют для десертных напитков.

Такая вилка предлагается к холодным закускам.



Столовая вилка подается для горячих блюд из мяса и овощей. Иногда эта вилка заменяет приборы для рыбы.

Мелкую столовую тарелку для основного блюда ставят на стол, отступив от края 3-4 см.

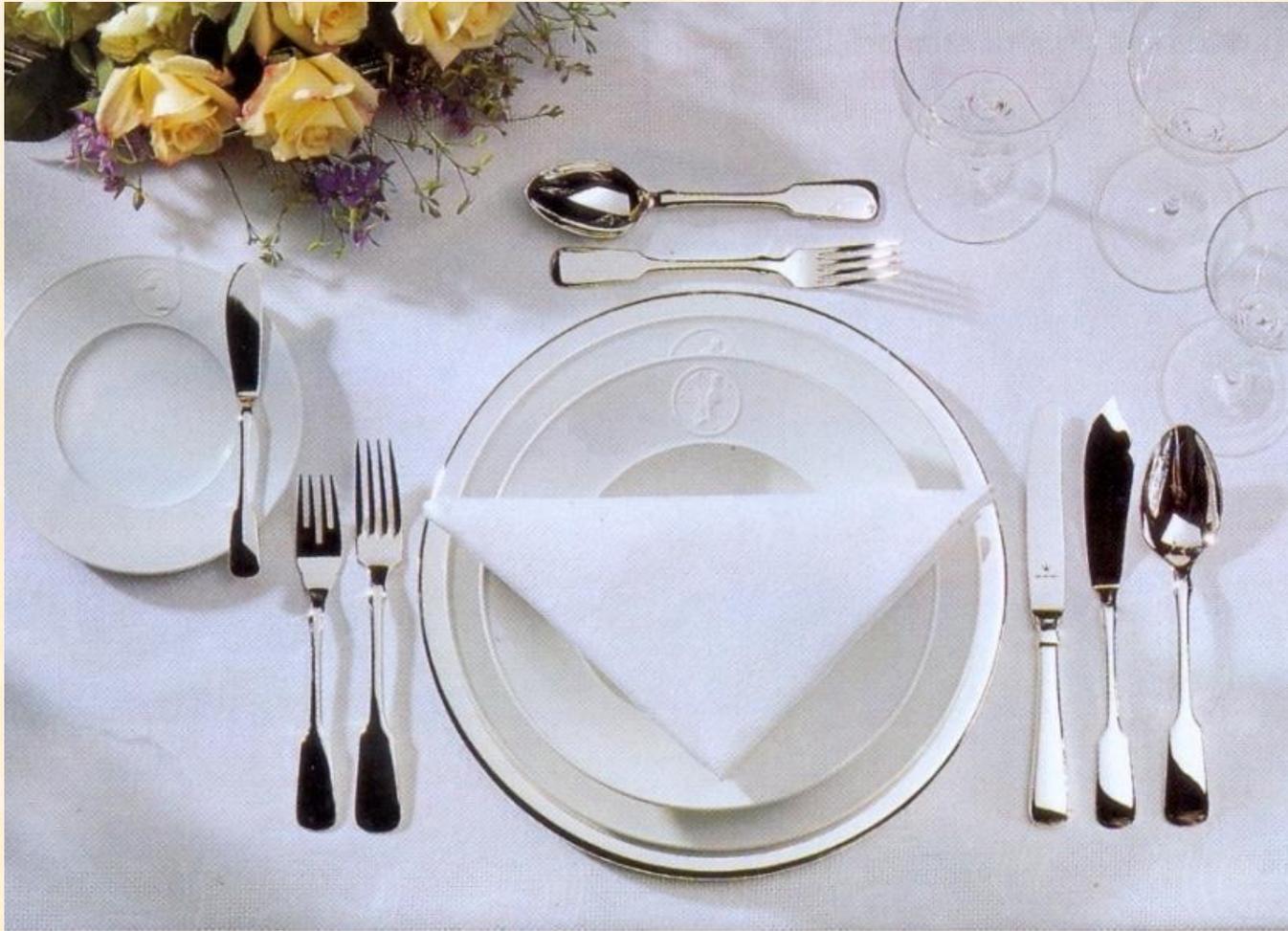


Закусочная тарелка средней величины предназначена для холодных закусок, например овощных или мясных.



Столовый нож подается для основного горячего блюда. Нож должен лежать лезвием внутрь и с правой стороны тарелки.











# Как красиво сложить салфетку

