

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ

6 класс

Выполнила учитель технологии МАОУ
«СОШ№6» г. Краснокаменск, ФакееваО.М

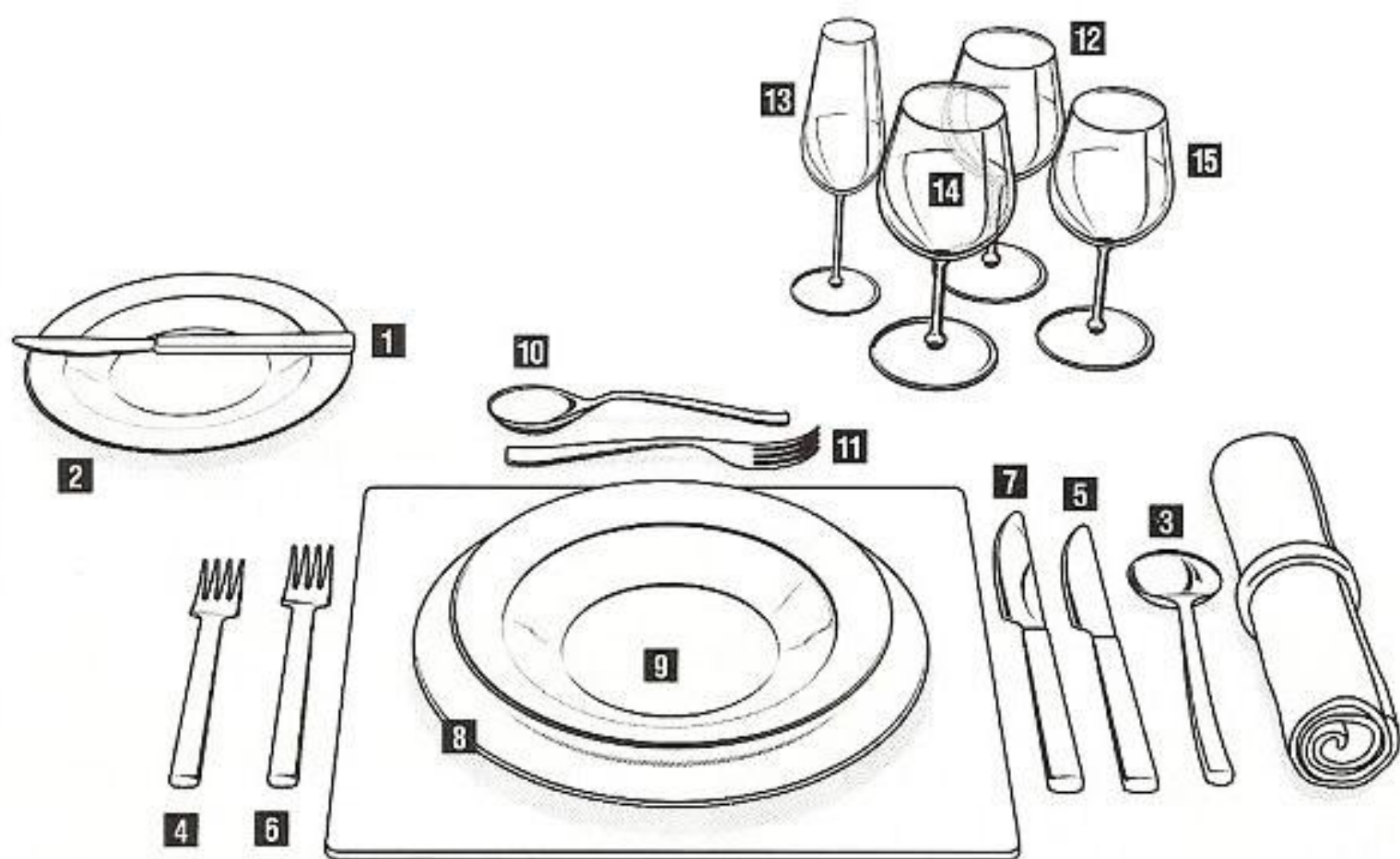
СЕРВИРОВКА СТОЛА

- искусство правильной расстановки посуды и столовых приборов, а также особенное декорирование стола.



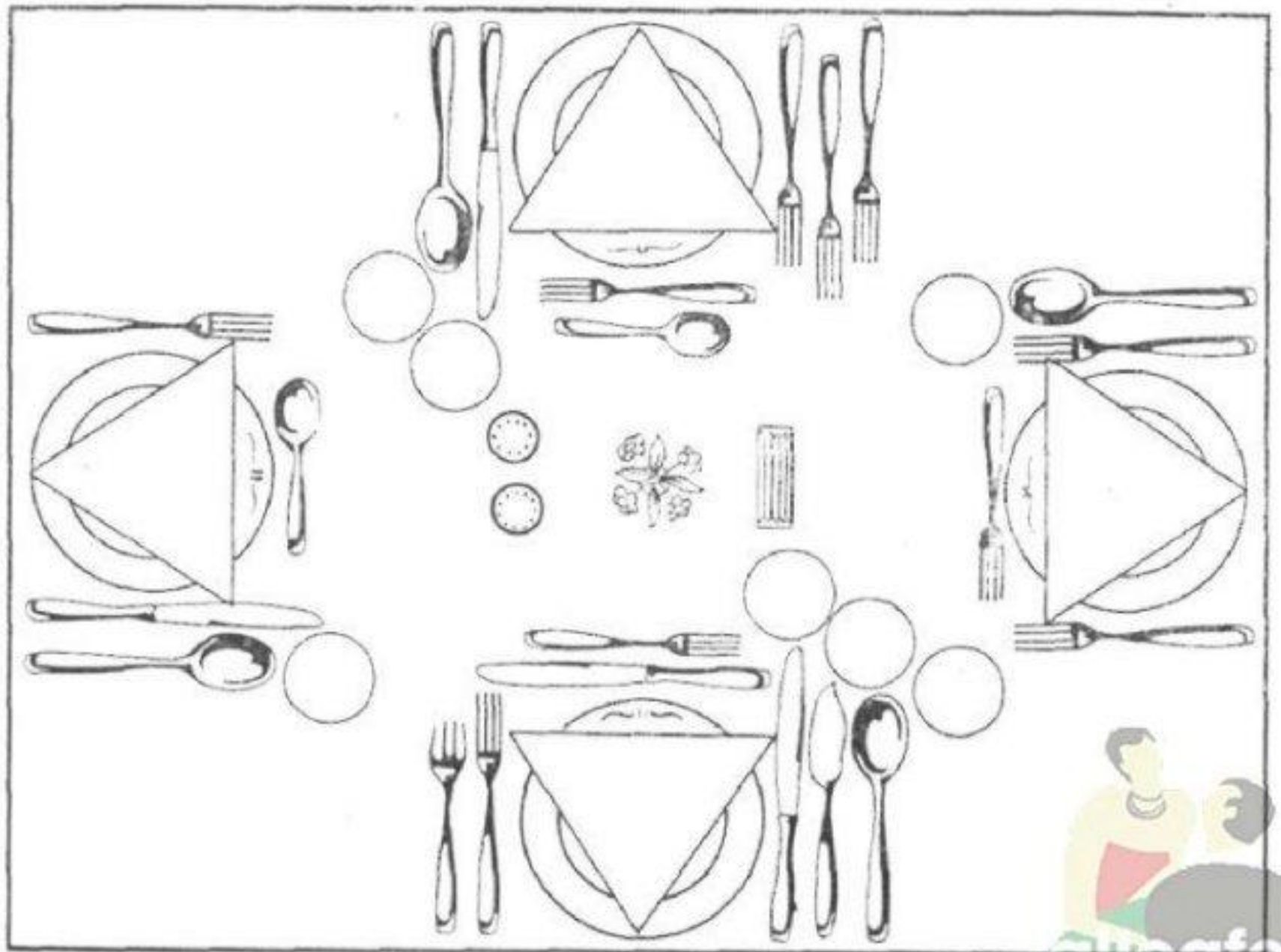
Приборы для сервировки





1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. Стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина





allcave

СОВЕТЫ

- Поставить пирожковую тарелку.
- потавить закусочную тарелку, дополняя ее вилокй и ножом.
- Первое блюдо подают в бульонных чашках (бульоны, супы-пюре, супы с мелкой нарезкой продуктов) и в глубоких столовых тарелках.
- И бульонные чашки, и глубокие тарелки подают на стол на подстановочной тарелке.
- Вторые горячие блюда подают индивидуально в мелких столовых тарелках либо раскладывают их в заранее сервированные тарелки.
- Десерты подают после того, как со стола уберут всю использованную посуду и специи.
- Наличие столовых прибор зависит от вида блюд.

Светлое чистое помещение, будь то столовая или кухня, пусть просто, но со вкусом сервированный стол, аппетитная еда, поданная в соответствующей посуде, приветливая, опрятно одетая хозяйка создают хорошее настроение. Вот почему надо не только для гостей, но в первую очередь для своей семьи всегда умело и заботливо сервировать стол и подавать еду в привлекательном виде. Красиво накрытый стол доставляет удовольствие всем сидящим за ним.

















www.fotodom.ru SF00-2751 Stock Food
Banquet Table -HR-



