СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ

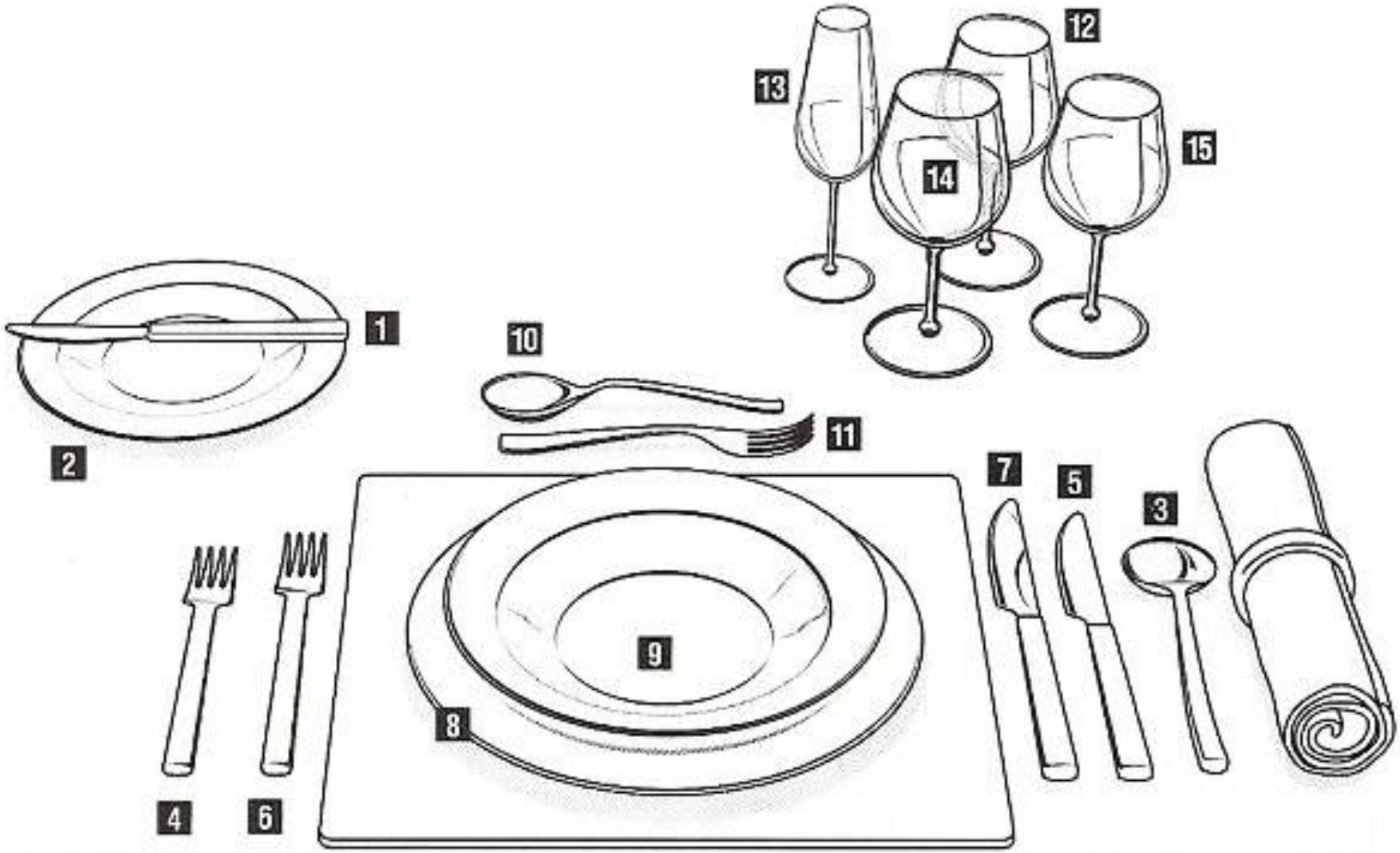
6 класс

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

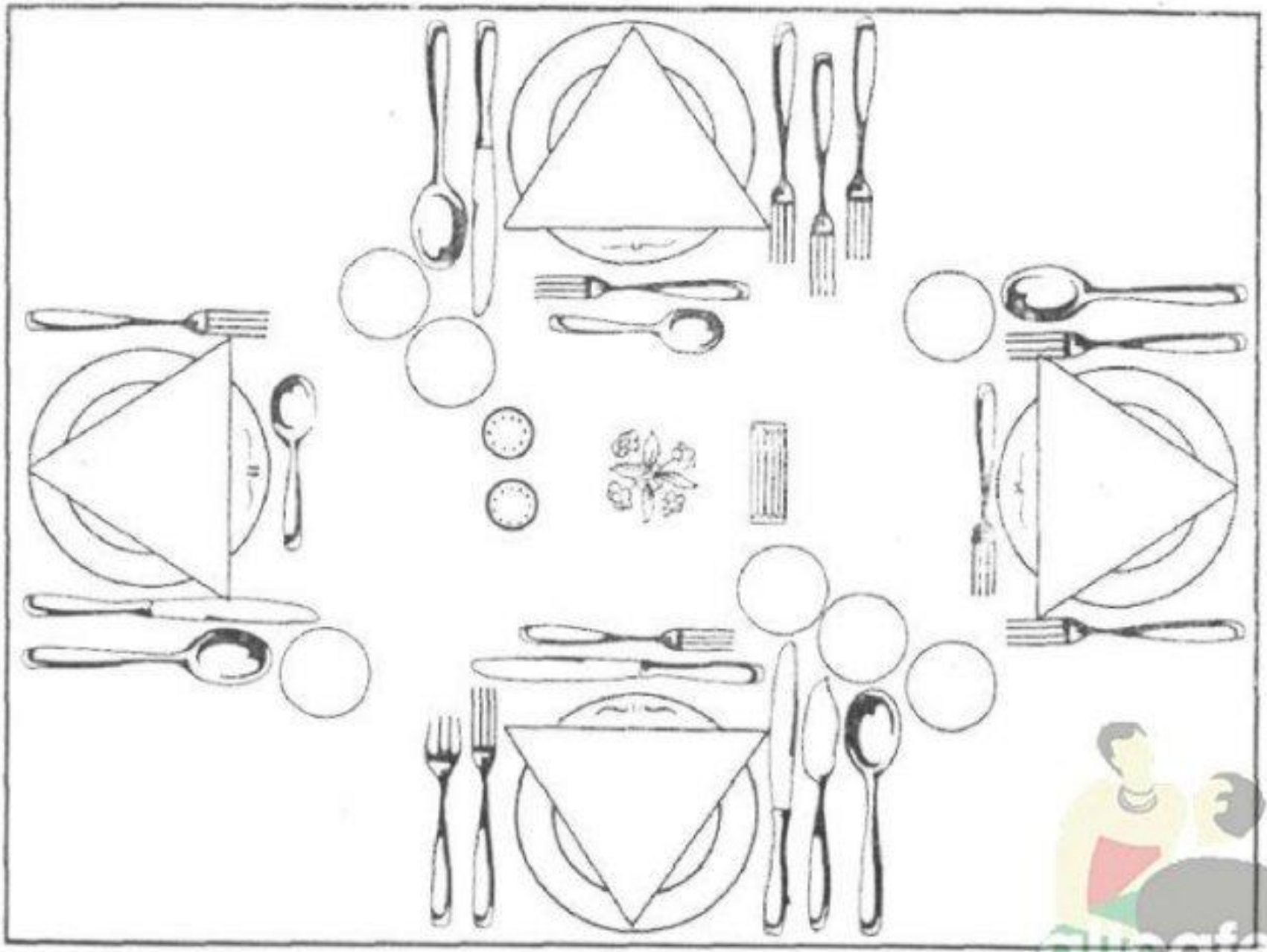
СЕРВИРОВКА СТОЛА

- 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



СОВЕТЫ

- Поставить пирожковую тарелку.
- потавить закусочную тарелку, дополняя ее вилкой 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.

DANAJA.RU

DANAJA.RU

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