



СЕРВИРОВКА СТОЛА



СОДЕРЖАНИЕ

- ▣ Понятие сервировки
- ▣ Цель сервировки
- ▣ Столовое бельё
- ▣ Столовая посуда
- ▣ Столовые приборы
- ▣ Сервировка стола (примеры)
- ▣ Украшение стола салфетками
- ▣ Украшение стола свечами
- ▣ Украшение стола цветами

Сервировка (фр. servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.



Цель сервировки :

- создать удобства гостям в процессе приема пищи
- способствовать установлению хорошего настроения
- выразить свое внимание и доброжелательность



Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов.

Создать атмосферу торжественности и уюта помогут:

- *столовое бельё*
- *столовая посуда*
- *столовые приборы*
- *украшение стола*



СТОЛОВОЕ БЕЛЬЁ

К столовому белью относятся *скатерти* и *салфетки*.

Их классифицируют по следующим параметрам:

- материал
- размер
- цвет



СКАТЕРТИ МАТЕРИАЛ

лён хлопок искусственные ткани
водоотталкивающие ткани



СКАТЕРТИ РАЗМЕР

Для квадратного стола: 100 x100 см или 150 x150 см

Для прямоугольного стола: 130 x160 см – 180 x210 см

Для круглого стола: 160 x160 см



СКАТЕРТИ ЦВЕТ

Выбор цветовой гаммы при оформлении стола существенным образом определяет настроение и характер мероприятия.



СКАТЕРТИ УКРАШЕНИЕ ВЫШИВКОЙ



СЕТЫ

Сет – альтернатива скатерти; небольшая подставка или подложка для посуды размером не менее 30 x 40 см. Может быть выполнен из дерева, ткани, пластмассы, бумаги и т.д.

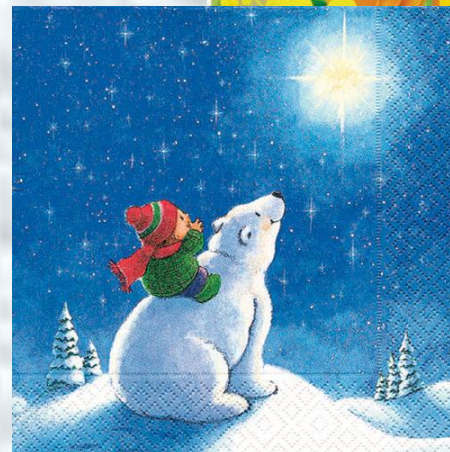


СЕТЫ



САЛФЕТКИ МАТЕРИАЛ

полотняные или бумажные



САЛФЕТКИ

РАЗМЕР



Салфетки размером 32x32 см или 35x35 см предназначены для сервировки завтраков, чайных и кофейных церемоний.

Салфетки размером 40x40 см используют для сервировки стола к обеду или к ужину.

Салфетки размером 50x50 см употребляются наиболее часто.

САЛФЕТКИ ЦВЕТ

Салфетки должны быть или в тон скатерти, или контрастировать с ней.



Для торжеств, посвящённых определённым праздникам, можно использовать тематическое столовое бельё.





СТОЛОВАЯ ПОСУДА

Полный столовый сервиз включает от 25 до 40 наименований. Не обязательно иметь их все.



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХЛЕБА, ТОСТОВ

- ▣ тарелки
пирожковые
(диаметром 17,5 см)
- ▣ хлебницы



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



- тарелки закусочные (диаметром 20 см)
- салатники
- блюда овальные
- вазы на низкой ножке
- менажницы
- соусники

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

- Бульонные чашки
(для бульонов, супов - пюре)
- Тарелки столовые глубокие
(диаметром до 24 см)
- Суповые миски с крышкой
- Керамические горшочки



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД



- ▣ Тарелки столовые мелкие(диаметром 24 см)
- ▣ Блюда круглые или овальные на несколько порций



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- ▣ Керамические горшочки
- ▣ Кокотницы глиняные или металлические



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЕСЕРТА



- Тарелки десертные глубокие и мелкие (диаметром 20 см)
- Блюдо для торта
- Ваза для фруктов
- Креманки, вазочки для мороженого, муссов



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Кофейный сервиз



Чайный сервиз



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



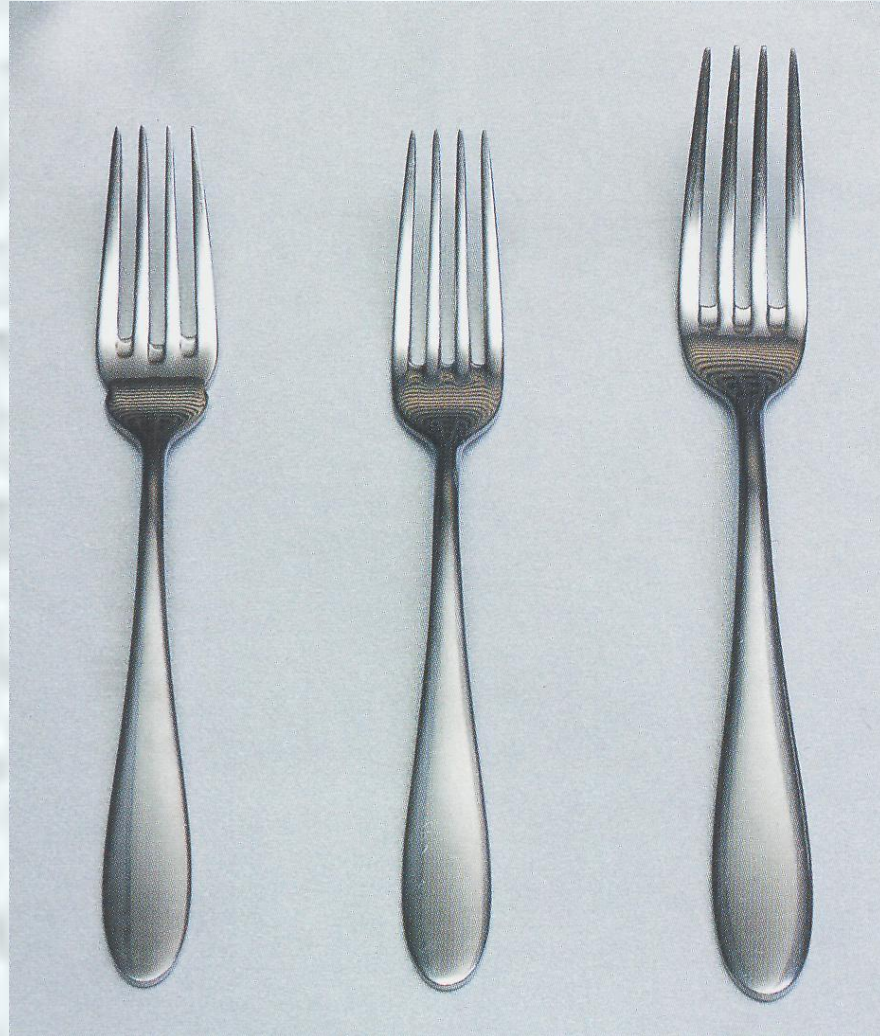
ЛОЖКИ



- ▣ столовая
- ▣ десертная
- ▣ чайная
- ▣ кофейная

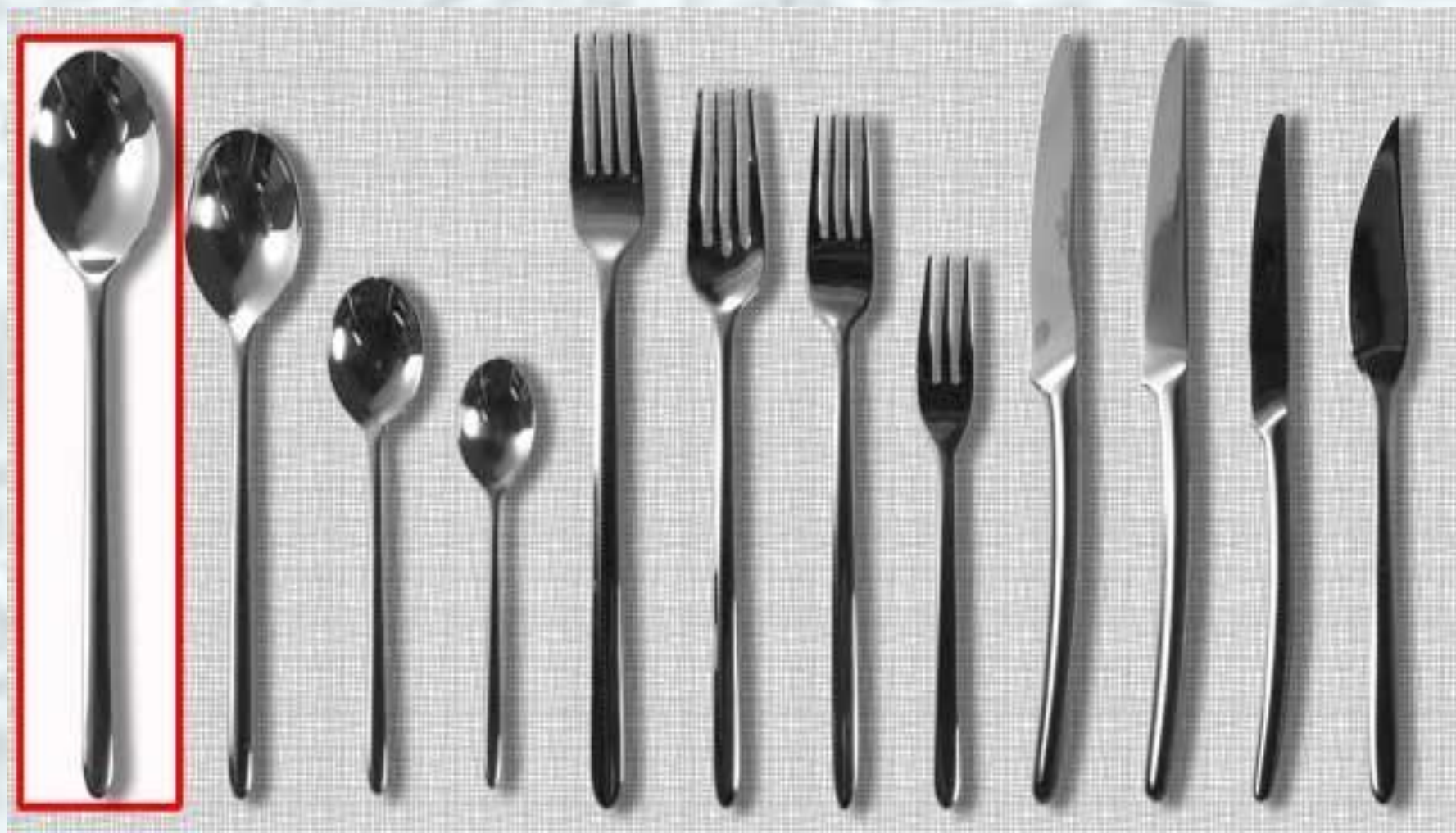
ВИЛКИ

- ▣ рыбная
- ▣ закусочная
- ▣ столовая



РЫБНЫЙ ПРИБОР





СЕРВИРОВКА ПЕРВЫХ БЛЮД



СЕРВИРОВКА ВТОРЫХ БЛЮД



СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА



СЕРВИРОВКА ПЕРВОГО, РЫБНОГО, МЯСНОГО БЛЮДА И ДЕСЕРТА















УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Как правило, украшается стол для торжественных случаев. Однако и повседневный стол можно оформить оригинально.

- ▣ *Украшение стола салфетками*
- ▣ *Украшение стола свечами*
- ▣ *Украшение стола цветами*



УКРАШЕНИЕ СТОЛА САЛФЕТКАМИ

Самый простой и элегантный способ украсить стол с помощью салфетки – аккуратно сложить её , закрепив специальным кольцом.



КОЛЬЦА ДЛ Я САЛФЕТОК СВОИМИ РУКАМИ



СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

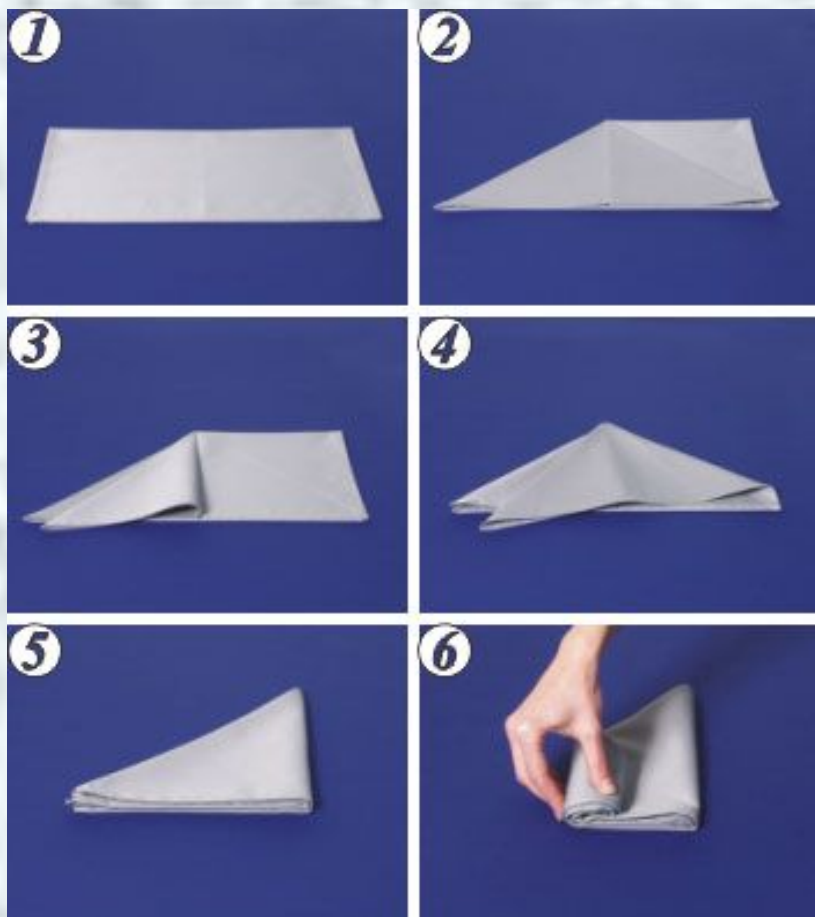


Для того, чтобы складывать разные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.

По способу складывания салфетки делят на три группы.

ГРУППА А

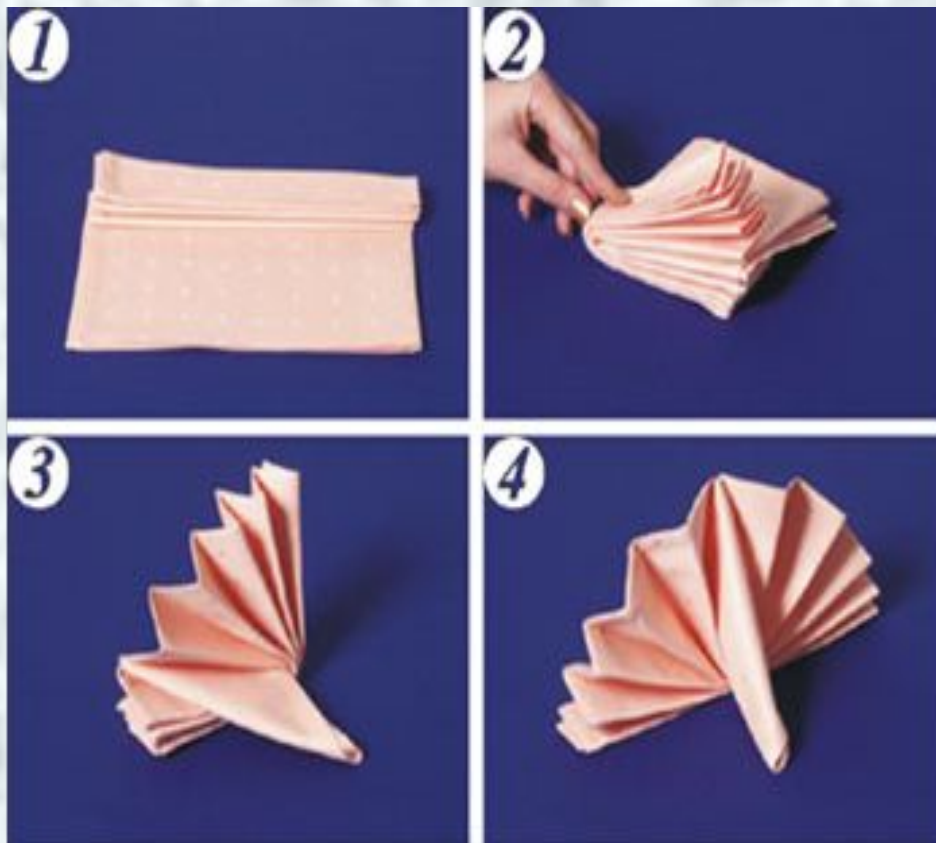
Все фигуры этой группы начинают складывать одинаково – пополам, изнаночной стороной внутрь.



«Шатёр кручёный»



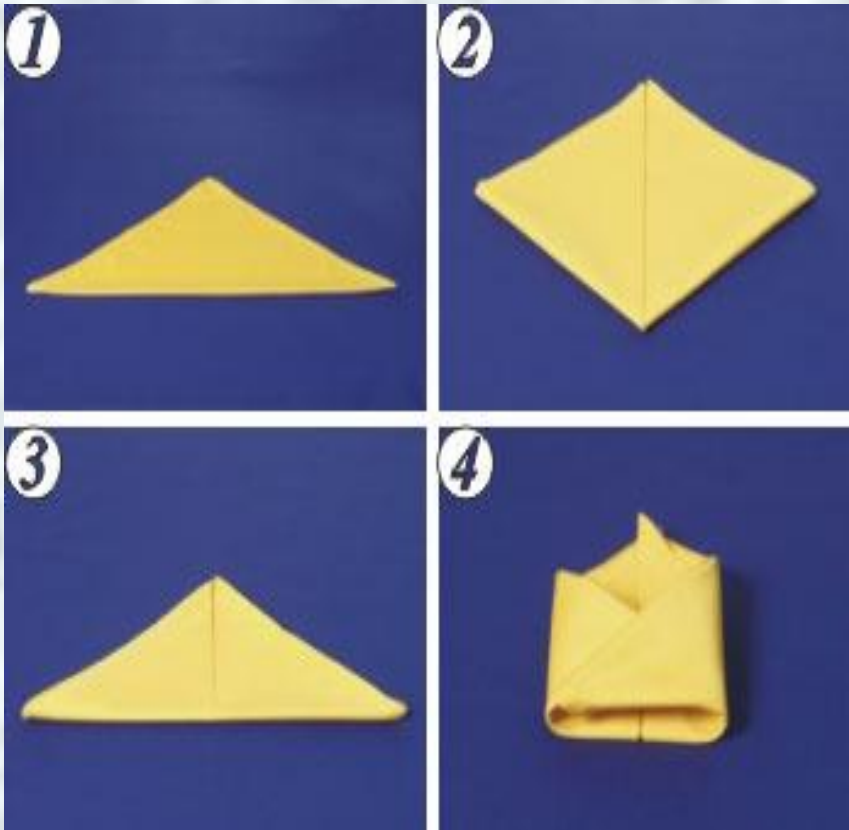
ГРУППА А



«Настольный веер»

ГРУППА Б

Фигуры этой группы начинают складывать пополам по диагонали изнаночной стороной внутрь.



«Арка - ворот»



ГРУППА Б



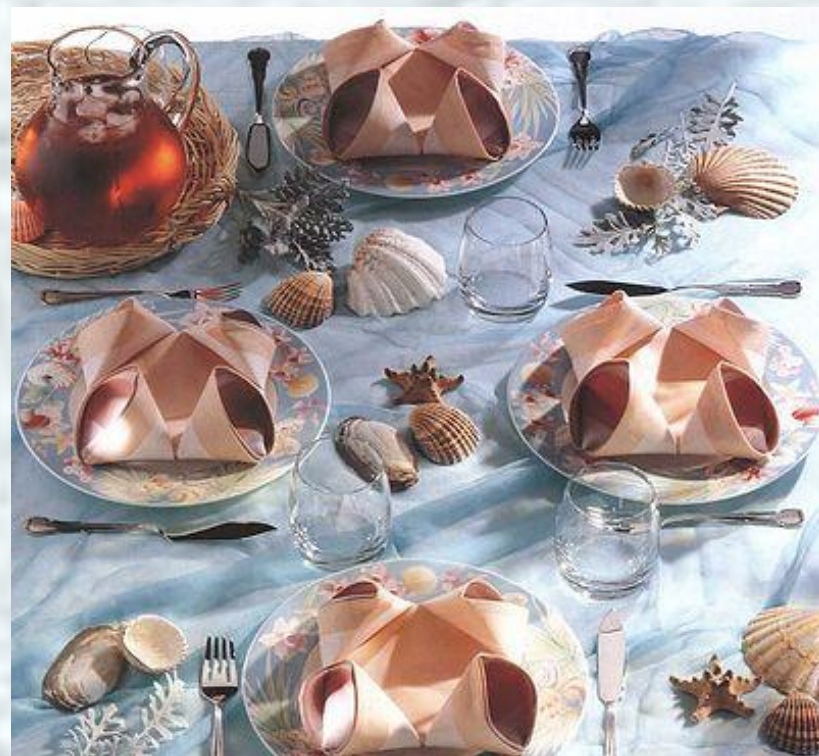
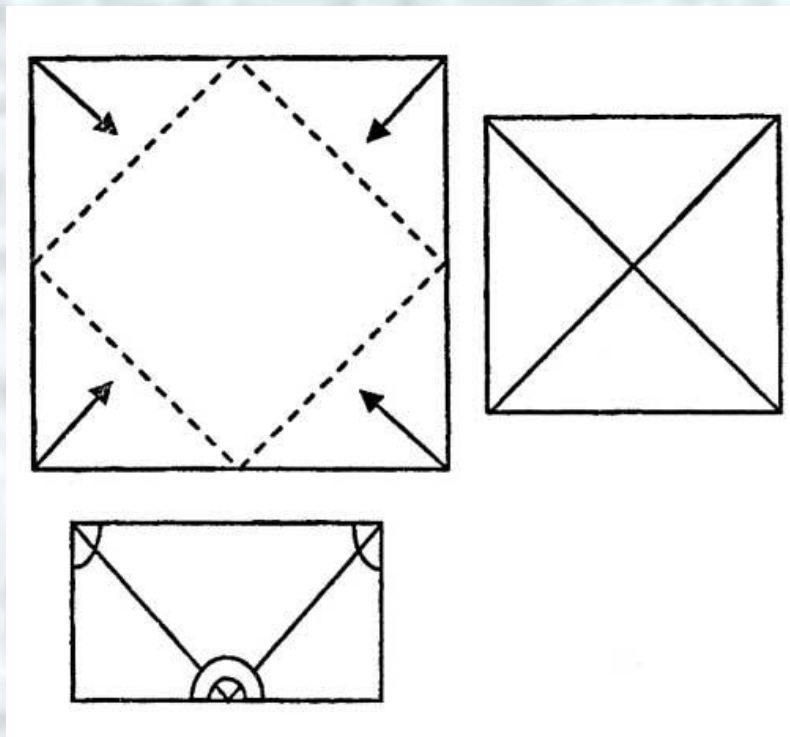
«Королевская лилия»

«Крылья»



ГРУППА В

Для создания фигур этой группы салфетку раскладывают изнаночной стороной вверх и загибают к центру все четыре угла.



ГРУППА В



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- ▣ Включённые в цветочную композицию свечи должны стоять ровно и надёжно крепиться к основе.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- Вместо подсвечников можно использовать стеклянные сосуды или фужеры.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- ▣ Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

