

ПРИЕМЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

- 1 При складывании салфетки как можно меньше касайтесь ее пальцами.
- 2 Салфетку надо сложить так, чтобы ее можно было легко развернуть.
- 3 На одном столе все салфетки складывайте одним способом.
- 4 Сложность формы складывания салфеток зависит от важности события (праздничный обед или обычный завтрак).
- 5 Наряду с тканевыми салфетками на столе могут быть и бумажные (одноразовые) для вытирания пальцев и губ.
- 6 Стандартный размер тканевой салфетки для обеда и ужина — квадрат 40 x 40 или 60 x 60 см.



«Колобок»



«Пирамидка»



«Космос»

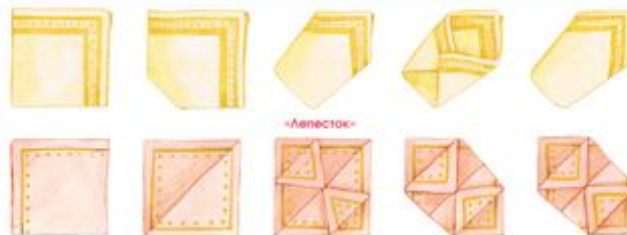


«Ракушка»



«Три ражка»

СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



«Лепесток»

«Конфета»



«Тройной зигзаг»



Приемы складывания салфеток
Стандартное национальное пособие

Издательство «Мир», 8-е издание
Учреждение «Всероссийский центр
по развитию культуры
детского творчества», А. В. Давыдов
Коллективный авторский состав
Художник: Г. А. Воронина



Москва
ООО «Мир»
2018

Подписано в печать: 16.08.2018
Формат: 60х90
Кол-во экз.: 1,200
Тираж: 1000 экз.
Сдано в печать: 16.08.2018
© 2018. Москва. Стандартный код: 49
01010-00000-2018

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Оформление
блюда из овощей
и фруктов



Формы нарезки овощей
и фруктов

ПРОСТЫЕ



дольки



брусочки



кубики



соломка



кружочки



кольца и полукольца



ломтики и шашки



Правильное положение
рук при нарезке
овощей и фруктов



СЛОЖНЫЕ



бочонки



груши



орешки



звездочки

гребешки



стружка



чесночок



Инструменты для нарезки



1 — кухонный нож
2 — корнерный нож

3, 4 — ножи для очистки
5 — терки



Нарезка овощей и фруктов
Стандартное кулинарное пособие

Иллюстрации: А. И. Волков, А. В. Яковлев
Стилистика: А. И. Волков, А. В. Яковлев
Компьютерная верстка: А. И. Волков
Корректор: А. И. Волков
Дизайн: А. И. Волков
Издательство: А. И. Волков
© 2008

СЕРВИРОВКА СТОЛА

ОБЩИЕ ПРАВИЛА И ПОРЯДОК СЕРВИРОВКИ

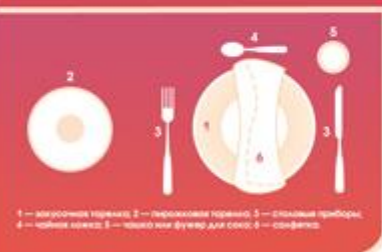


к завтраку



к обеду или ужину

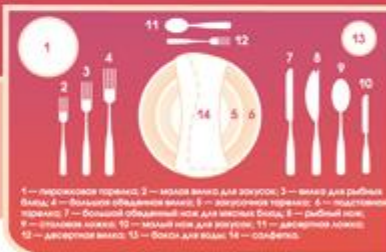
СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



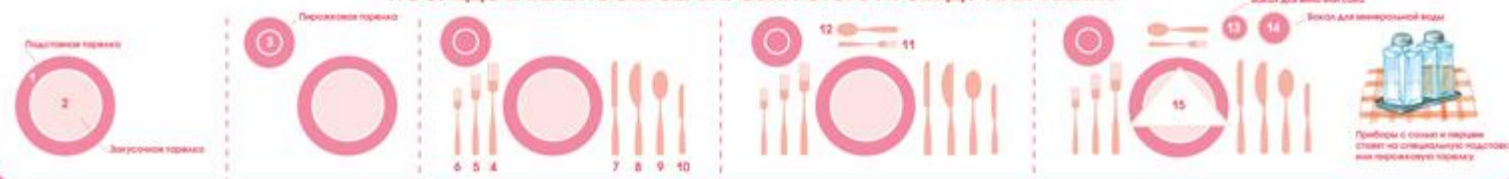
1 Накройте стол чистой и отглаженной скатертью, концы которой должны равномерно свисать со всех сторон на 25 — 30 см и закрывать ножки стола.

2 Сервируйте стол тарелками и приборами.
3 Сервируйте стол стеклянной посудой.
4 Разложите салфетки.
5 Расставьте приборы для специй.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ СТОЛА К ОБЕДУ ИЛИ УЖИНУ



Сервировка стола
Стандартная наглядная пособие

Иллюстрация: В. В. Давыдов, С. В. Давыдова
Дизайнерский проект: Е. В. Давыдова
Корректор: С. В. Давыдова
Технический редактор: А. А. Давыдова
Корректор: А. А. Давыдова
Минск
ИЗДАТЕЛЬСТВО
«СЛОВО»
Минск
Учредитель: ООО «СЛОВО»
Тираж 1000 экз.
© 2010 Минск. Издательство «СЛОВО»

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ



Положение рук при нарезке бутербродов



СЛОЖНЫЕ



закрытые бутерброды

СЭНДВИЧИ



закусочные бутерброды

КАНАПЕ




ПРОСТЫЕ




По виду использования продуктов

МЯСНЫЕ 

РЫБНЫЕ 

СЛАДКИЕ 

ОВОЩНЫЕ 

С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ 

По технологии приготовления

ХОЛОДНЫЕ 

ГОРЯЧИЕ 



Виды бутербродов
Стандартное наглядное пособие

Издательство «Эксмо»
Универсальный книжный магазин
Москва, М. П. Шолохова, 11
Тел: +7 (495) 319-31-91
www.eksmo.ru



Издательство «Эксмо»
Москва, М. П. Шолохова, 11
Тел: +7 (495) 319-31-91
www.eksmo.ru