

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 складываются 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.



«Колпачок»



«Пирамида»



«Космос»

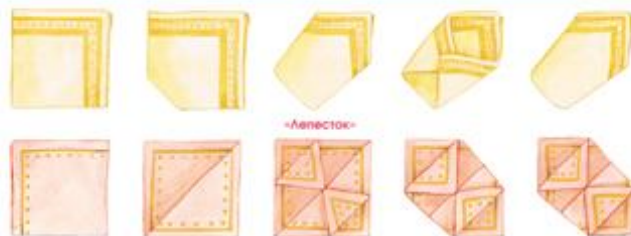


«Ракушка»



«Три ражка»

СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



«Лепесток»

«Конфета»



«Тройной зигзаг»



Приемы складывания салфеток
Стандартное национальное пособие

Издательство «Мир», 8-е издание
Учрежденный адрес: 125080, Москва,
Почтовый адрес: 125080, Москва,
Космодемьянская ул., 49
Тел.: (495) 785-1000



Издательство «Мир»
Москва, 125080

Издательство «Мир», 125080
Москва, 125080
Тел.: (495) 785-1000
© 2010, Москва, Сухомлинский пер., 49
125080-0000

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



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. Волкович, А. В. Яковлев
Дизайн: А. И. Волкович, А. В. Яковлев
Редактор: А. И. Волкович
Компьютерная верстка: А. В. Яковлев
Корректор: А. В. Яковлев
Издательство: «Совхозиздат»
Москва, 125080, Ленинский проспект, д. 13
Тел.: (495) 253-25-25
www.sovhozizdat.ru
© 2008

СЕРВИРОВКА СТОЛА

ОБЩИЕ ПРАВИЛА И ПОРЯДОК СЕРВИРОВКИ



к завтраку



к обеду или ужину

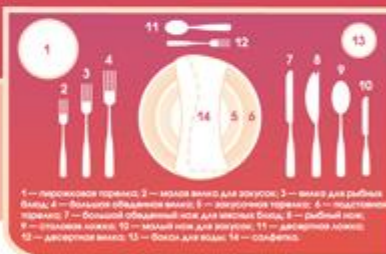
СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



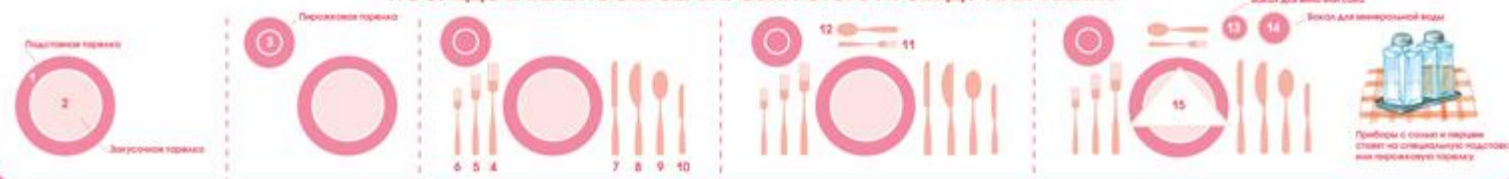
1 Накройте стол чистой и отглаженной скатертью, концы которой должны равномерно свисать со всех сторон на 25 — 30 см и закрывать ножки стола.

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
Дизайн: В. В. Давыдов
Технический редактор: В. В. Давыдов
Корректор: В. В. Давыдов
Минск
ИЗДАТЕЛЬСТВО
«СЛОВО»
Минск
Учредитель: В. В. Давыдов
Тираж: 100 экз.
Цена: 0,50 руб.
© 2010 Минск. Издательство «СЛОВО»

