

СЕРВИРОВКА ПРИБОРОВ. ВИДЫ.

○ ФРАНЦУЗСКАЯ

Обязательна скатерть, которую меняют после каждой трапезы. Приборы(вилки и ложки кладут зубчиками и острыми краями вниз. Чаще всего используется на званых обедах и ужинах..

○ АНГЛИЙСКАЯ

Необходима там, где на столе нет ни скатерти, ни салфеток. В этом случае зубчики вилок и острые края ложек смотрят вверх. Подобная сервировка наиболее распространена.

○ ИТАЛЬЯНСКАЯ

При этом типе сервировки редко выкладывают все приборы сразу. Сначала подаются приборы для закусок и пасты или ризотто, затем их убирают и приносят приборы для горячего, а после того как горячее съедено - для десерта.