

Сервировка стола
Культура поведения за
СТОЛОМ
Кулинария

Сервировка (фр. servir - обслуживать) - это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету - фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. Цель сервировки - создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.

Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами
8. Холодные закуски и т.д.



Соблюдая столь строгую последовательность, вы быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, не упустив ни малейшей детали. Помните, что до начала сервировки стола все приборы и стекло нужно отполировать до блеска чистым сухим полотенцем или салфеткой.

Скатерть.

Свежую, безупречно отглаженную (накрахмаленную) скатерть для сервировки стола берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола, для образования между столом и скатертью воздушной прослойки, которая позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, притягивают ее на себя. Располагают ее так, чтобы поперечная и продольные складки легли строго по центру стола. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон примерно 25-30 см.

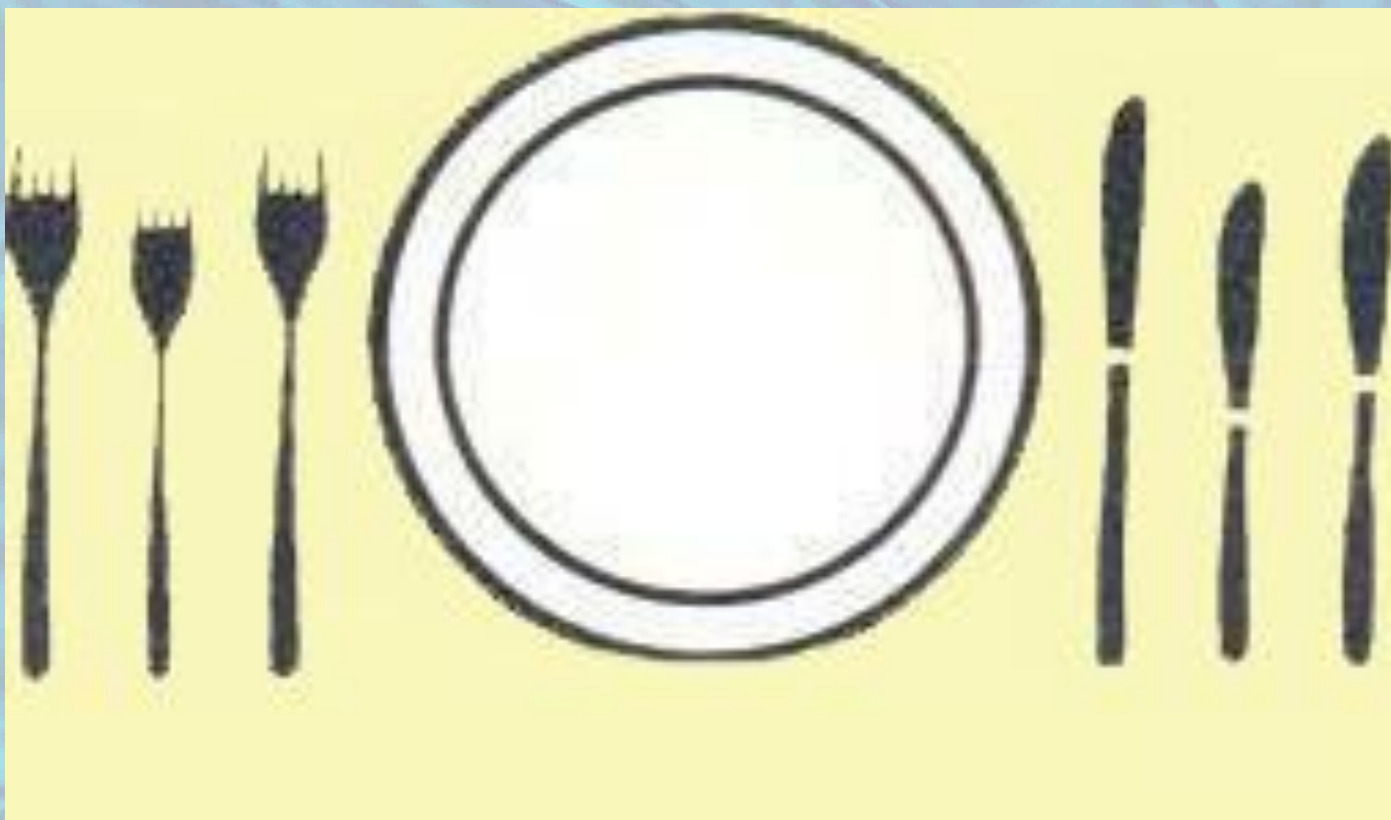


Приборы.

Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке.



Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 1,5–2 см.



Десертный прибор в зависимости от состава десерта можно использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скажем компот или кисель, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если же вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные ножи и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладут только десертный нож и вилку.



Сервировка стола к завтраку









Сервировка праздничного стола



Сервировка свадебного стола



Сервировка новогоднего стола





Правила поведения за столом





