

Посуда для  
завтрака  
Сервировка стола.



# Набор столовых приборов

- Вилка
- Нож
- Ложка



# Столовая посуда

- Тарелки  
разных  
ВИДОВ



# ■ Набор для чая



# ■ Кофейный набор



# Посуда для сервировки стола



Чайник



Сахарница



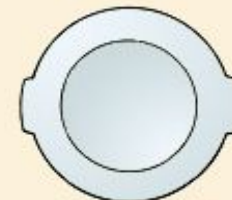
Молочник



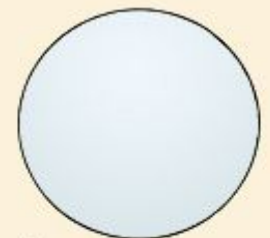
Чашка  
с блюдцем



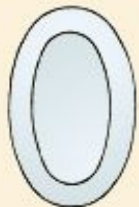
Поднос для пирожных



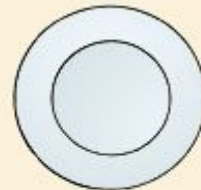
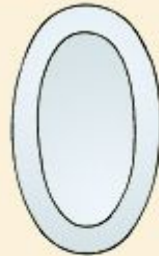
Блюдо для  
пирожных



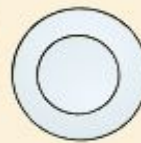
Блюдо для торта



Блюда для мяса



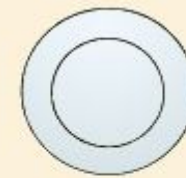
Столовая  
тарелка



Тарелка для  
салата или  
пирожных  
(средняя)



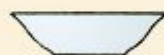
Тарелка  
для хлеба  
(маленькая)



Тарелка для  
супа (глубокая)



Чаша для  
компота



Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа



Соусница



Супница

# Что такое сервировка?



Толковый словарь С.И Ожегова:

*Сервировка* – убранство стола.

*Сервировать* – приготовить,  
расставить на столе для еды  
посуду, кушанья.

**Сервировка – это подготовка  
и оформление стола для  
приема пищи.**



# Основная цель сервировки

- создать удобство пользования приборами, определённый порядок на столе, обеспечение всех необходимыми предметами.



# Последовательность сервировки

- Скатерть.
- Тарелки.
- Чашки, стеклянная посуда.
- Салфетки.
- Приборы со специями.

# Физминутка

# ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА К ЗАВТРАКУ

- Стол рекомендуется застелить цветной скатертью.**
- Всё на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно.**
- На столе не должно быть лишних предметов.**

- Если на завтрак подается салат и горячее блюдо, то сначала ставятся мелкие тарелки, а на них - десертные. Если для горячего блюда нужен нож, то вилка кладется с левой стороны, а нож - с правой. Если же нужна только вилка, а нож необходим только для смазывания хлеба маслом, то оба прибора кладут с правой стороны.

- Если Вы подаете на десерт компот, в котором есть фрукты с косточками, то креманка ставится на блюдце. Чайную ложку или десертную вилку кладут над тарелкой.
- Сахар на стол подают в сахарнице с чайной ложкой или специальными щипчиками. В молочнике можно подать молоко или сливки.

- Бумажную салфетку складывают по диагонали и помещают с левой стороны тарелки рядом с вилкой.
- Если кофе или чай подается в кофейнике, чашки с блюдцами расставляются заранее. Если же чай или кофе разливаются в чашки, то они подаются на подносе, вместе со стопкой блюдец. Тогда при подаче, на каждое блюдце кладется чайная ложка.





