



Сервировка стола



Составили:
учитель технологий Бороздина Е. Н.
библиотекарь Ваштаева Н. Ф.
ГБОУ школа № 339
Невского района Санкт-Петербурга
2015 год



Словарь



- Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.

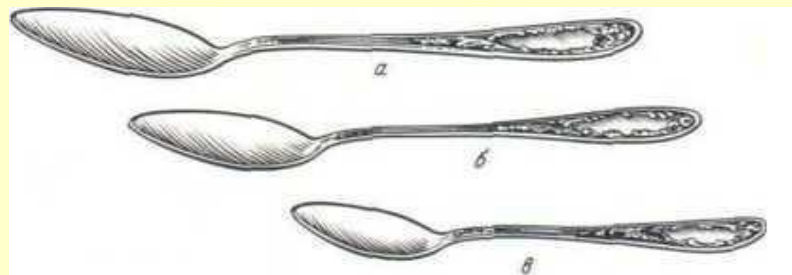


- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



Предметы сервировки стола. Приборы.

ЛОЖКИ



а) столовая

б) десертная

в) чайная

НОЖИ, ВИЛКИ



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

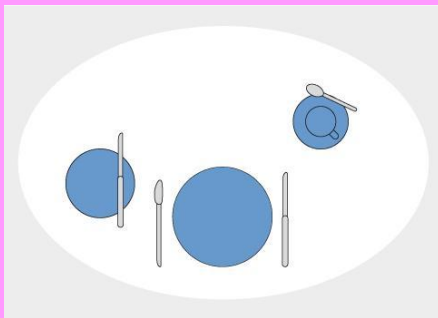
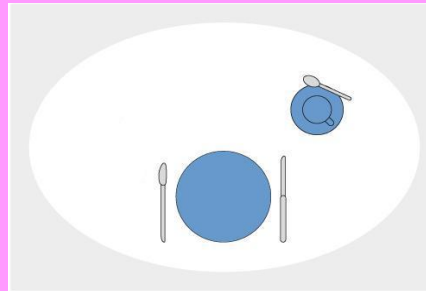
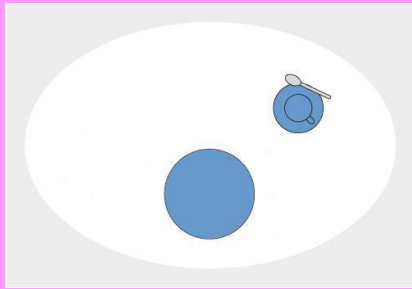
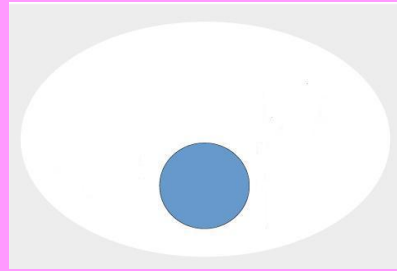
г) десертные

Завтрак

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каши, омлета, яичницы), горячего напитка (чая, кофе, какао, молока), бутербродов.



Сервировка стола к завтраку



Стол застелить цветной скатертью, положить льняные или бумажные салфетки.

Поставить на стол предметы общего пользования: хлебницу, маслёнку, солонку, сахарницу.

Для каждого человека поставить закусочную тарелку.

Наискосок справа – чайную чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце.

Вилка слева от тарелки зубцами вверх. Нож и ложка справа от тарелки.

Слева наискосок – тарелка для выпечки, хлеба, масла с отдельным ножом.



Ответьте на вопросы

1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
4. Как раскладываются предметы прибора?

Обед

Наиболее

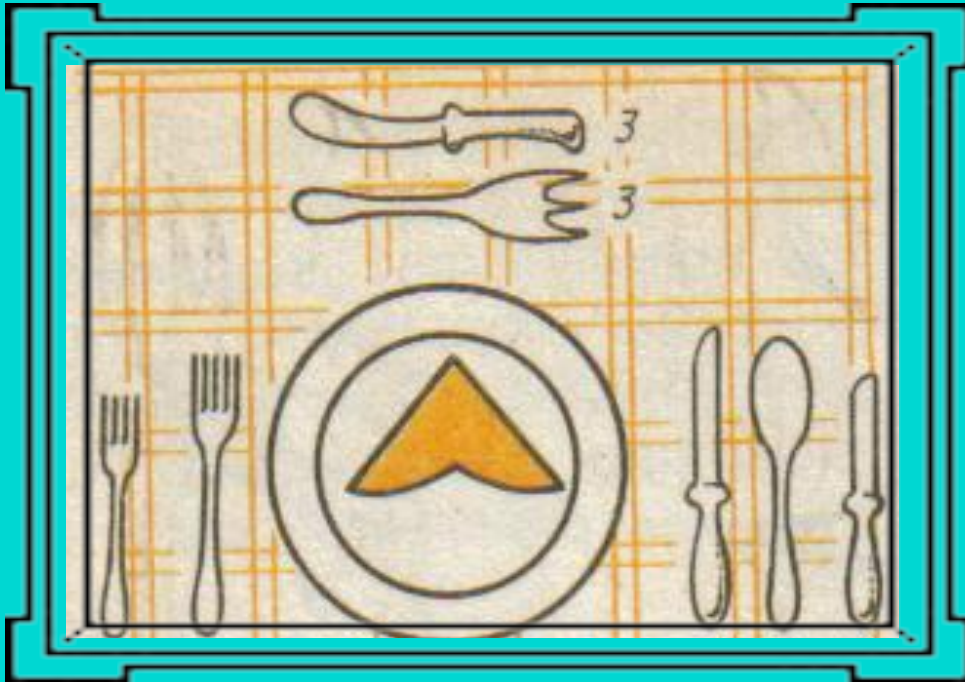
полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.



Сервировка стола к обеду

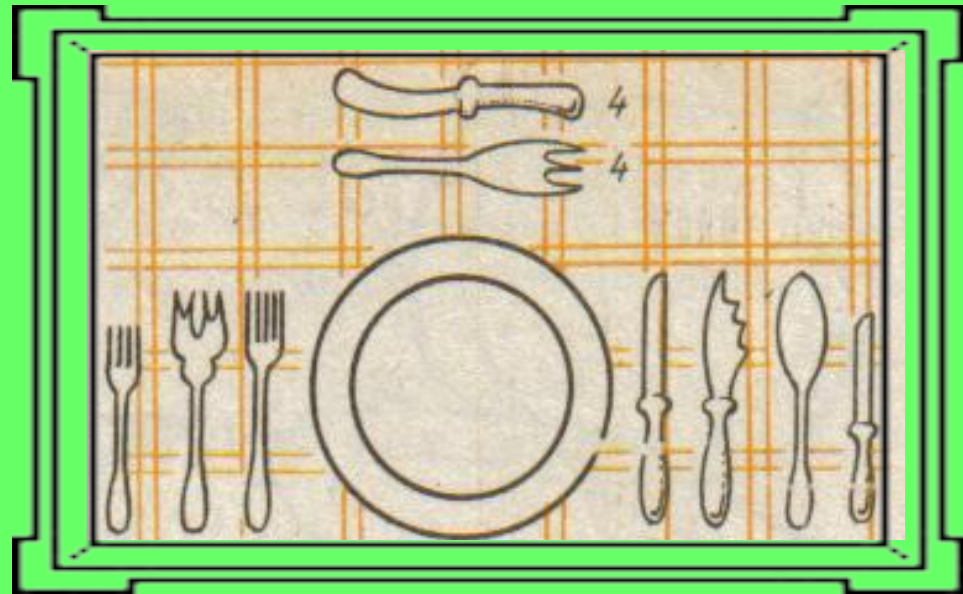
Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё закусочную.

Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.



Если в меню обеда включена рыба, то добавляется рыбный прибор: справа от тарелки между столовым ножом и столовой ложкой кладут рыбный нож; слева от тарелки между столовой и закусочной вилкой кладут рыбную вилку.

Приборы для десерта кладут за столовой тарелкой.



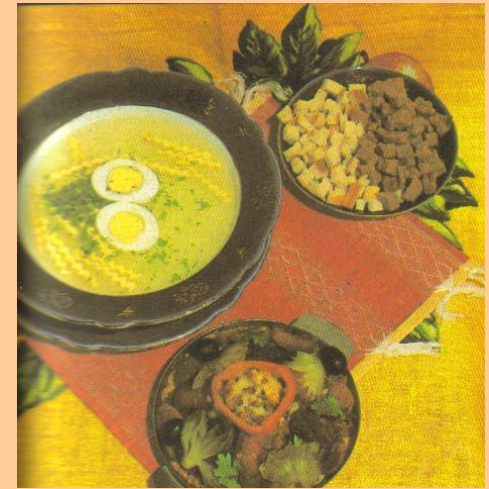


Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

Сначала ставят закуски.

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё – закусочную. Слева – пирожковая тарелка с ножом для масла.





Когда надобность в закусках минует, их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами.

Затем переходят к супу.

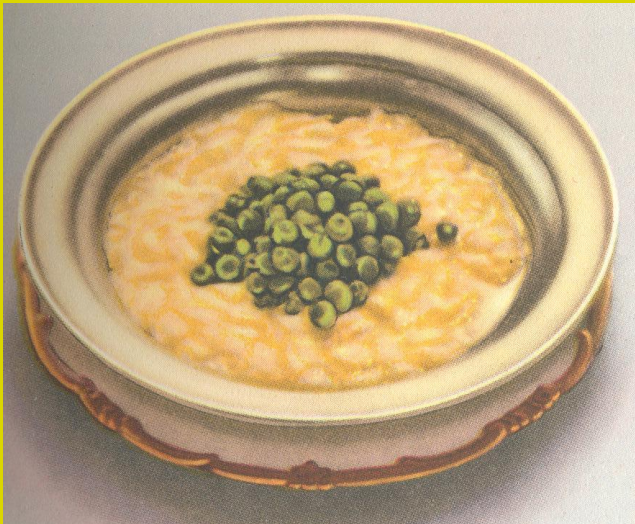
Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.





Если в меню обеда входит прозрачный бульон, его подают в бульонных чашках.

После супа переходят ко вторым блюдам. Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки под вторые горячие блюда.



Десерт



Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

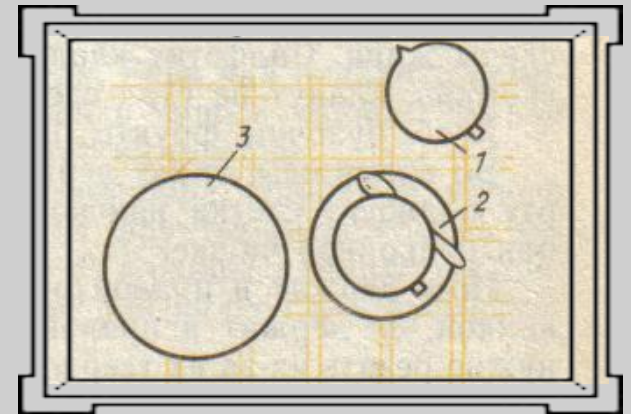
При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.

Сервировка стола при подаче чая, кофе

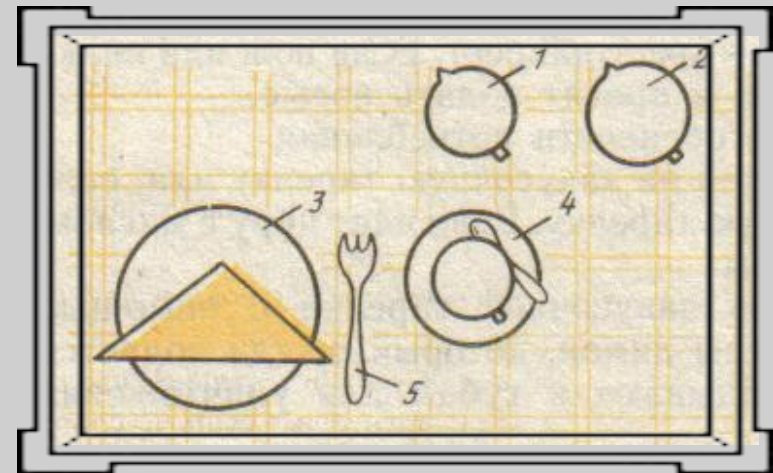
Сервировка стола при подаче чая:

- 1) молочник, 2) чайная чашка с чайной ложкой на блюдце, 3) десертная или пирожковая тарелка.



Сервировка стола при подаче кофе:

- 1) молочник, 2) кофейник,
- 3) десертная или пирожковая тарелка,
- 4) кофейная чашка с кофейной ложкой на блюдце, 5) десертная ложка или вилка.



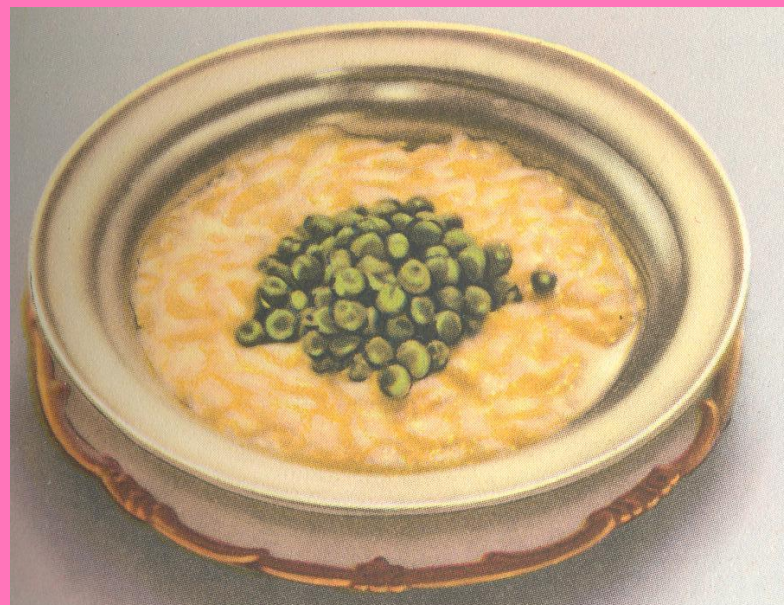
Ответьте на вопросы

1. Где располагается рыбный прибор?
2. Где и как располагают десертный прибор?
3. В каком порядке раскладывается полный набор приборов?
4. Как сервируется стол для подачи чая? кофе?



Ужин

Для ужина желательно включать творожные, крупяные, молочные и овощные блюда.





Посуду и приборы подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню ужина.

На рисунке показана сервировка стола для ужина, если поданы сырники и чай.

Ответьте на вопросы

1. Какие блюда желательно включать в меню ужина?
2. Как меняется сервировка стола в зависимости от меню?
3. Какие элементы прибора подбирают для сервировки стола, если подаются сырники и чай?





Сервировка праздничного обеденного стола.

Информационные ресурсы

1. Абатуров, П. В. Кулинария [текст]:/П. В. Абатуров и др. – М.: Госторгиздат, 1955ю – 960с.,ил.
2. Барсукова, Е. Ф. Русская кухня [текст] – Л.: Лениздат, 1989. – 174с., ил. ISBN 5-2890-00354-1
3. Ермакова, В. И. Основы кулинарии [текст]: Учебное пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 1993. – 192 с., ил. ISBN 5-09-003966-6
4. Ивашкевич, Н. П. Искусство чайного стола [текст]/ Н. П. Ивашкевич, Л. Н. Засурина. – Л.: Лениздат, 1990. – 109 с., ил. ISBN 5-289-00743-1
5. Иллюстрации [электронный ресурс]:выбор vnutri-doma.ru
6. Иллюстрации [электронный ресурс]: gotovim – vkusno.at.ua