



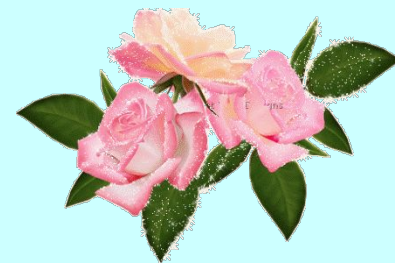
# Сервировка стола



**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.

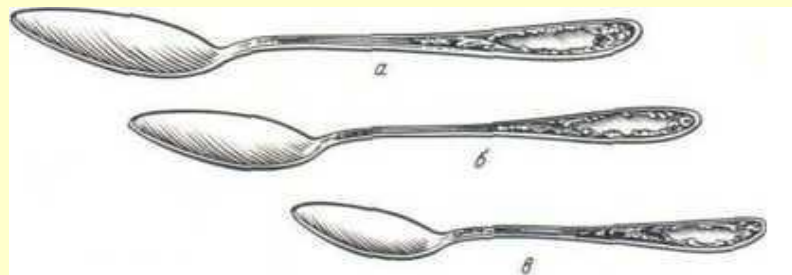


- Меню – перечень блюд, напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



# Предметы сервировки стола. Приборы.

## ЛОЖКИ



а) столовая

б) десертная

в) чайная

## НОЖИ, ВИЛКИ



а) столовые

б) рыбные

в) закусочные

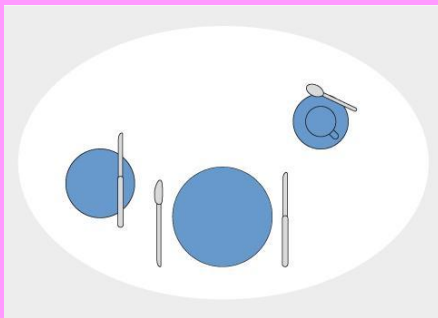
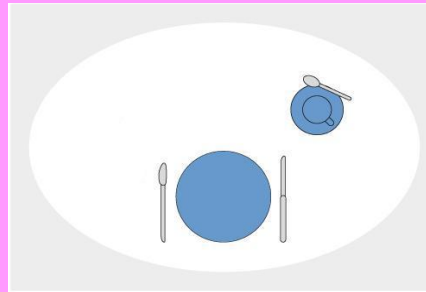
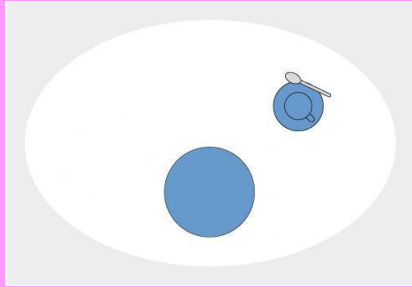
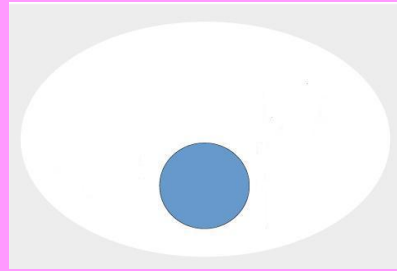
г) десертные

# 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

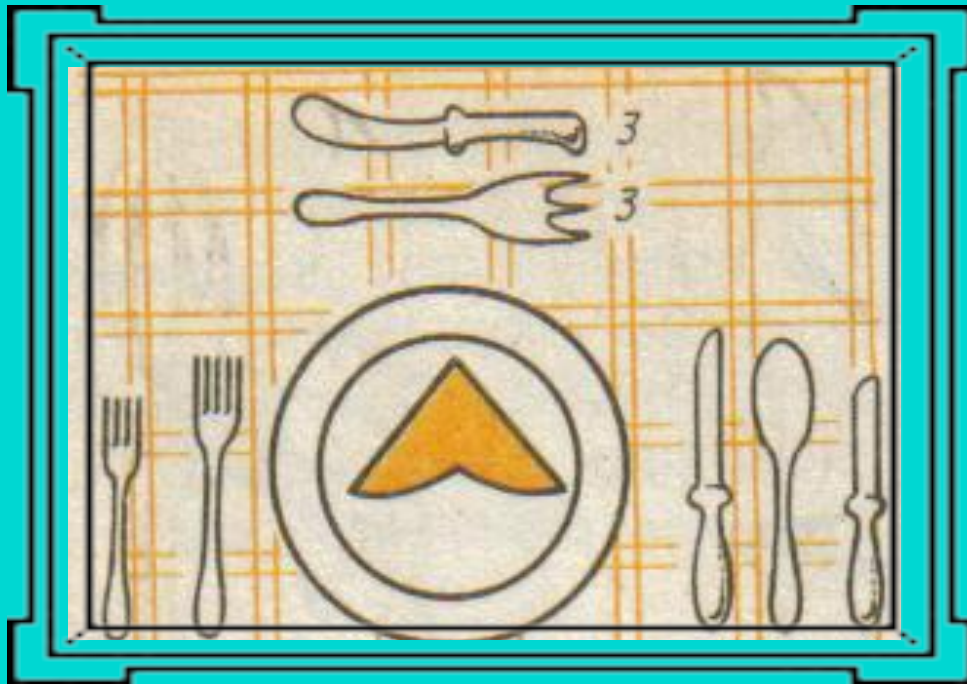
полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.



# Сервировка стола к обеду

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

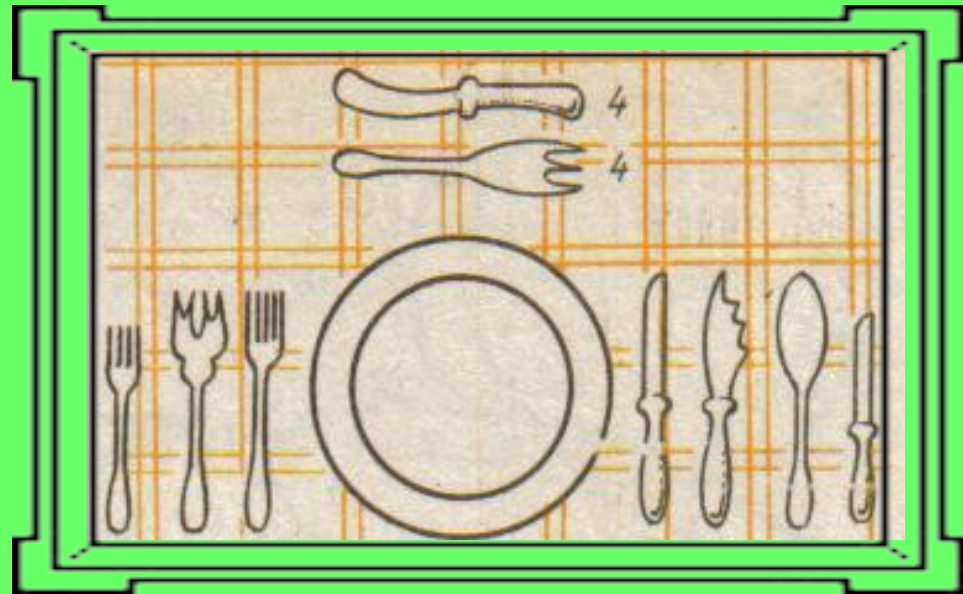
Столовые приборы в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки – столовую вилку, слева от неё – закусочную вилку.





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.



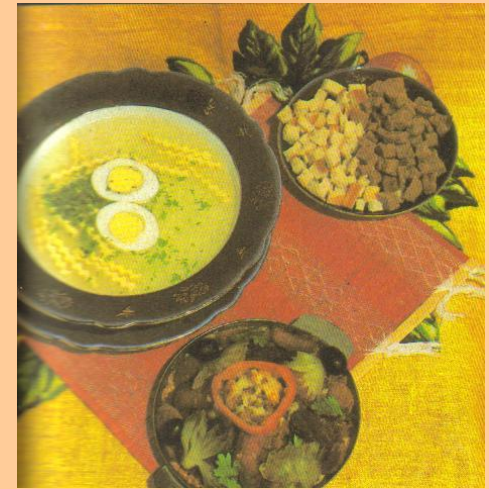


Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

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.

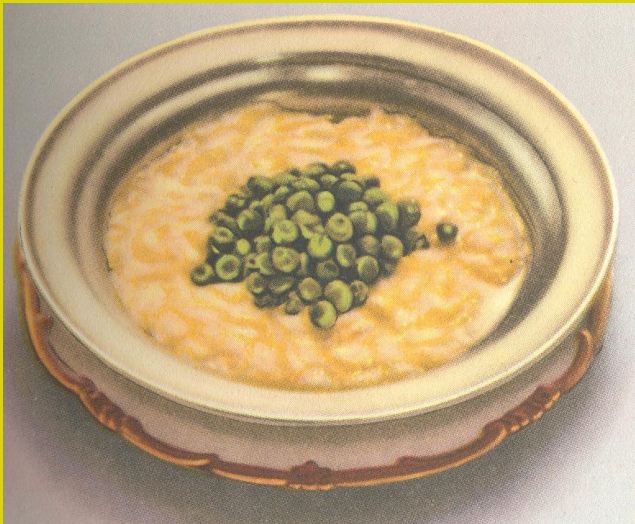
Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.





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.

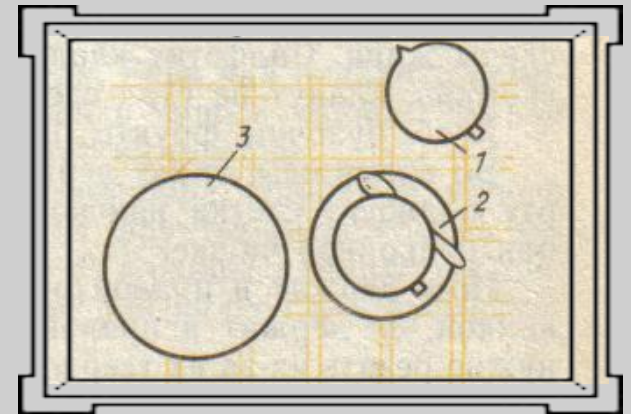
При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

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

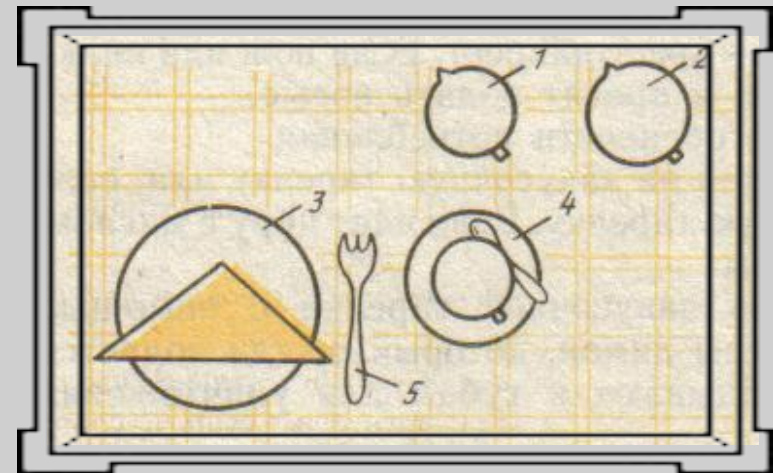
## Сервировка стола при подаче чая:

- 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

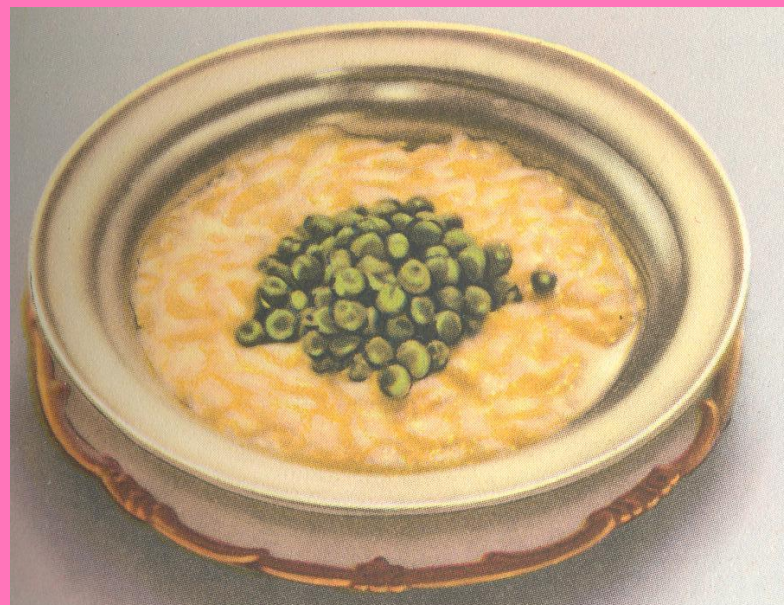
1. Где располагается рыбный прибор?
2. Где и как располагают десертный прибор?
3. В каком порядке раскладывается полный набор приборов?
4. Как сервируется стол для подачи чая? кофе?





# 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