



Симфония праздничного стола

Банкеты



- БАНКЕТ – это торжественный званый обед или ужин. Банкеты можно проводить как дома, так и в ресторане. Для каждого из приглашенных на банкет на стол ставится столовая мелкая тарелка, на нее закусочная, а слева от нее — пирожковая тарелка для хлеба. Справа от каждой мелкой тарелки располагается ложка и нож (острой стороной лезвия в сторону тарелки), слева — вилка. Ложки и вилки должны лежать выпуклой стороной книзу. Салфетки, сложенные в форме обычного треугольника или более нарядно в форме цветка, положите на закусочные тарелки.
- На праздничном банкете на столе, как правило, присутствует достаточно большое разнообразие алкогольных напитков. Поэтому возле каждого прибора желательно поставить мелкую рюмку для водки, рюмку для вина, фужер для шампанского, высокий бокал для минеральной воды или фруктового сока.
- Очень нарядно и празднично смотрятся на накрытом для банкета столе живые цветы. Их следует поставить в невысокие вазочки и разместить в нескольких местах по средней линии стола, только так, чтобы они не мешали сидящим за столом пользоваться блюдами и общаться между собой.
- При большом числе присутствующих на банкете гостей горячие блюда принято разносить. Причем следует знать и соблюдать следующее правило: кушанье, уже разложенное на тарелки, подается гостю с правой стороны; кушанье, предлагаемое на блюде, подается, наоборот, слева, и гость должен сам положить его себе на тарелку.
- Вот примерный набор посуды, который может понадобиться для сервировки банкетного стола: тарелки глубокие, тарелки мелкие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, селедочницы, салатники, соусники, блюдо овальное, блюдо круглое, подставка для хлеба, перечницы, солонки, розетки под горчицу, графин для воды, графин для фруктового сока, графин для водки, рюмки для водки, рюмки для вина, фужеры, бокалы для шампанского, ножи, вилки столовые и десертные.



Банкет - фуршет



- Банкет-фуршет организуют обычно в тех случаях, когда в достаточно ограниченное время необходимо принять большое количество гостей.
- Столы для банкета устанавливают так, чтобы гости могли свободно перемещаться по банкетному залу. У стен или по углам зала располагаются небольшие столики, на которых стоят пепельницы и лежат сигареты.
- На банкете-фуршете гостям предоставляется свободный выбор блюд и напитков, расставленных на фуршетных столах. Меню в основном состоит из различных закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета-фуршета включают и горячие мясные блюда, которые подают на стол, предварительно нарезав их небольшими ломтиками. Все остальные закуски также предлагают небольшими порциями, чтобы их было удобно есть стоя, с помощью одной вилки, без ножа.
- Едят и пьют гости стоя и общаясь между собой, а также могут уйти с банкета в любое время, не дожидаясь его окончания.

Банкет - коктейль

- ❖ Банкет-коктейль устраивают при обслуживании участников различных международных конференций, совещаний, симпозиумов. На банкете-коктейле можно принять довольно большое количество гостей и в сравнительно небольшом помещении.
- ❖ Деловой банкет-коктейль по времени рассчитан примерно на час, его обычно организуют в перерывах совещаний или конгрессов.
- ❖ Банкет-коктейль с целью отдыха длится около двух часов и проводится, как правило, после окончания конференций, иногда — на свежем воздухе.
- ❖ На подобных банкетах большие столы не расставляют. Закуски и напитки предлагаются гостям в обнос. На нескольких подсобных столах лежат сигареты, сигары, спички, стоят пепельницы. Алкогольные напитки также предлагаются гостям на подносах.
- ❖ Меню банкета-коктейля состоит из холодных и горячих закусок.
- ❖ На десерт предлагается мороженое, желе, фрукты.
- ❖ Из горячих напитков предлагают кофе, чай; из холодных — различные соки, минеральные и фруктовые воды, коктейли.





Банкет - чай



- Банкет-чай рассчитан примерно на два часа, проводится во второй половине дня.
- В центре зала ставят круглый стол и стулья. Вдоль стен расставляют диваны и кресла, а между ними — небольшие столики, накрытые нарядными цветными скатертями, на которых лежат сигареты и спички, стоят пепельницы.
- Меню состоит из кондитерских изделий — печенья, пирожных, тортов, шоколадных конфет, варенья, меда, а также фруктов. В меню может входить одно или два сладких блюда — желе, мороженое или мусс.
- Напротив каждого места гостя, ставят чайный прибор, десертную тарелку, справа и слева от нее — десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов — фруктовый прибор на десертной тарелке, перед которой иногда в особо торжественных случаях, ставят бокалы для шампанского. Фужерами чайный стол не сервируют, так как к банкету ни минеральной, ни фруктовой воды подавать не принято.
- За полчаса до начала банкета на столе расставляют сладкие блюда и различную выпечку. Торт заранее нарезают на порционные куски. Ко всем сладким блюдам непременно должны быть поданы специальные приборы для раскладывания — лопатки, вилки и щипцы.
- Розетки для варенья ставят стопками у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.





- «Шведский стол» — это прием, характерный для гостиниц и отелей. Используется туристическими фирмами при организации всевозможных поездок. Обычно, приходя на «шведский стол», вы платите фиксированную сумму, которая не зависит от того, что и в каких количествах вы съедите. За отдельную плату подаются только вода, соки и алкогольные напитки.
- В ресторанном помещении на отдельных столах выставлены различные холодные закуски, горячие блюда, десерты и фрукты. На каждом из этих столов приготовлена стопка чистых тарелок, которые вы и используете при самообслуживании.
- Наполнив тарелку понравившимися вам блюдами, вы садитесь за отдельный столик и спокойно принимаете пищу. Если же у вас возникло желание «получить добавку», то следует знать некоторые правила этикета, соблюдаемые на шведских столах: с грязной тарелкой за добавкой не ходят! Использованная посуда остается на столе и, пока вы себя обслуживаете, ее убирает официант.
- Если вы хотите что-то выпить (неважно — алкогольное или нет), вам стоит обратиться к официанту, который предложит карту вин и перечень безалкогольных напитков, а затем выполнит заказ.
- Заваривать кофе или чай вы должны сами — все необходимое для этого находится на десертном столе.



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Посуда для коктейлей



❖ Рюмки для коктейлей — объем 50-70 мл. В них подают прозрачные смешанные коктейли.

❖ Большинство коктейлей подают в специальных рюмках, объемом 50 мл — **кобблерах**. Так как кобблеры больше, чем обычные рюмки и расширены в верхней части, то они идеально подходят для украшения из фруктов.

❖ Стаканы с очень толстым дном называются **тумблеры**. Маленькие тумблеры, вмещающие около 160 мл жидкости, используют для фруктовых или овощных соков.

❖ Средние тумблеры, размером 200 мл, подходят для физзов.

❖ Большие тумблеры (**хайболы**) вмещают 280 мл, они подходят для молочных коктейлей.

❖ Старомодные стаканы, или стаканы **«олд-фэшэнд»** по внешнему виду напоминают тумблеры, но более приземистые. В них подают напитки в чистом виде со льдом, крошоны и холодные пунши.



Посуда металлическая



- Посуда, изготовленная из мельхиора, нержавеющей стали. Для подачи холодных блюд и закусок мельхиоровая посуда почти не используется, чаще она используется для горячих закусок, первых, вторых и десертных блюд.
- Для запекания и подачи горячих закусок используют кокотницы, для вторых горячих блюд - порционные сковородки.
- Для подачи вторых горячих блюд из птицы и дичи, мясных и рыбных блюд в соусе — овалы, для птицы и дичи — круглые блюда.
- Мороженое, муссы, кремы, желе, консервированные фрукты подают в креманках (маленькие вазочки на высоких ножках).
- Кофе по-восточному варят и подают в металлических турках.
- Удобны и практичны металлические подносы, они могут быть различных размеров и разнообразной формы.



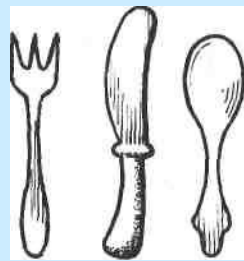
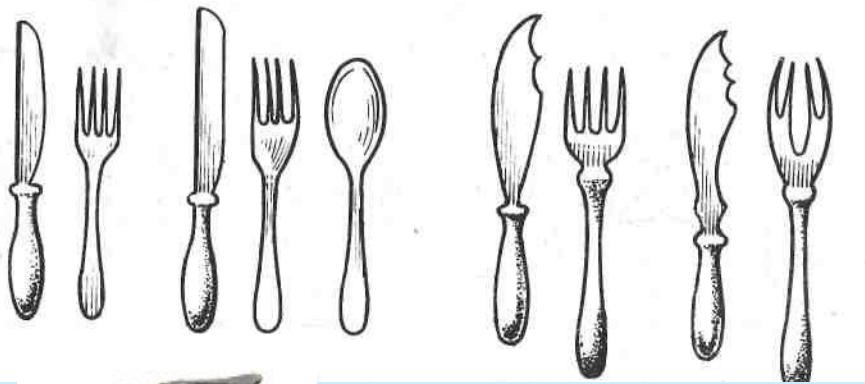
Посуда "Цептер"



- Благодаря высококачественному материалу (CrNi18/10), передовой технологии, продуманности каждой детали, Цептер-система для приготовления пищи на долгие годы сохраняет свои исключительные свойства, многофункциональность и эстетическое совершенство.
- Вся посуда «Цептер» имеет на дне фирменный знак.
- Для мытья посуды «Цептер» можно использовать любые моющие средства. Благодаря высокому качеству стали, из которой изготовлен набор для приготовления пищи, его легко поддерживать в хорошем состоянии и он долго сохраняет красоту.
- Пятна извести или белка, которые остаются на дне, легко удаляются с помощью нескольких капель уксуса (в том случае, если нет специального моющего средства «Цептер»).



Столовые приборы



- Закусочный прибор подается к холодным блюдам и закускам.
- Столовый прибор используется для приема первых и вторых блюд.
- Рыбный прибор подается к горячим рыбным блюдам.
- Десертный прибор для приема сладких блюд
- Фруктовый прибор для приема фруктов.
- Вспомогательные приборы: вилка шпротная, нож для сыра, нож для масла, нож для лимона, нож для икры, нож для рыбы, лопатка кондитерская



Правила поведения за столом

- За столом нужно сидеть слегка наклонившись вперед и на всем сиденье, а не на краешке его. Разговаривая с соседом слева, не поворачиваться спиной к тому, кто сидит справа. Сидеть за столом нужно прямо, поворачивая при разговоре только голову. Ноги перед собой не вытягивают, а держат их вместе возле стула. На столе могут находиться кисти рук, но никак не локти. Локти по возможности прижаты к туловищу. Если едят только одной рукой, то вторая находится на столе. Пальцы сложены вместе.
- Сидя за столом, не критикуют то, что на столе, и тех, кто за ним сидит. Не следят за тем, кто сколько ест. В кушаньях не роются, а кладут в рот все подряд. Едят и пьют спокойно, бесшумно, не гримасничая. Рот не набивают пищей и слишком большими кусками. Жевать нужно с закрытым ртом. С полным ртом не разговаривают и не смеются.
- Салфетку берут с тарелки, когда начинают подавать на стол. Ее кладут, сложив вдвое на колени, а не засовывают за воротник. Закончив есть, салфетку кладут на стол слева от тарелки. Бумажную салфетку слегка сминают и кладут на тарелку из-под еды.
- Ложку держат между большим и указательным пальцем, причем ее ручка слегка упирается в средний палец. Ко рту ее подносят немного наискось (не боком) и в рот ее не засовывают. Ложку наполняют настолько, чтобы ее можно было донести до рта, не пролив не капли.
- Вилку держат в левой, а нож в правой руке. Когда едят одной вилкой, ее держат в правой руке. Ручки ножа и вилки находятся в ладонях. Кончиком указательного пальца можно упираться в стык ручки и острия, но не ниже. Так же держат вилку, выпуклостью кверху.

Некоторые правила этикета



- Сидя за столом, не режут хлеб ножом, а отламывают маленькие кусочки.
- Когда едят суп — тарелку не наклоняют. Просто небольшое количество супа остается в тарелке. Ни во время еды, ни после не кладут ложку на стол, оставляют ее в тарелке.
- Бульоны, супы, которые подают в чашках, пьют, не пользуясь ложкой. Ложку употребляют, когда хотят достать из супа гренки, яйцо, кусочки мяса.
- Рыба как в холодном, так и в горячем виде не допускает ножа. Ножом пользуются только для маринованной селедки.
- Если на вашей тарелке окажется рыба целиком, то вначале отделяют от скелета верхнюю часть филе, съедают, потом отделяют позвоночник и косточки, откладывают в сторону, затем съедают вторую часть.
- При употреблении блюд из морепродуктов вам подадут специально — щипцы, вилку для омаров или нож для раков.
- Не беспокойтесь о чистоте ваших рук, после окончания трапезы официант обязательно подаст вам мисочку с водой, в которой вы сможете вымыть руки, а специфический запах уничтожит кусочек лимона, плавающий в воде.
- Птицу едят с помощью ножа и вилки.
- Мясо с овощами принято есть, не выпуская из рук ножа и вилки.
- Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то нарезают их вилкой.



- Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.



- Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.

- Компоты принято наливать в чашки-компотницы. Их не пьют, а едят ложечкой вместе с жидкостью. Если в компоте присутствует вишня или черешня, то косточки следует аккуратно выплюнуть в ложечку, а затем сложить на блюде.

- Ни в коем случае не следует пить компот из чашки, затем съесть фрукты, остатки от которых складывать обратно в чашку — это очень дурной тон.



- Если вам предлагают яблоки на каком-нибудь приеме, следует знать, что их принято есть, пользуясь ножом и вилкой. Сначала яблоко делится на четыре части, затем каждая четвертинка надевается на вилку и, по очереди, очищается от кожуры ножиком, который при этом должен быть очень острым. Каждый очищенный кусочек едят с тарелки при помощи ножа и вилки.

- Безусловно, кому-то такое обращение с обыкновенным яблоком покажется смешным, однако это одно из правил этикета, которое следует соблюдать именно в общественных местах по той простой причине, что очищенное от кожуры и порезанное на мелкие кусочки яблоко не хрустит.

- Икру кладут икорной лопаткой на закусочную тарелку.

- Салаты едят вилкой, держа её в правой руке.

- Пирожные, пироги берут руками и перекладывают на пирожковую тарелку и едят рукой или десертной вилкой.



Правила размещения за столом

- Приглашая гостей, необходимо подумать о том, как их рассадить. Места возле хозяина, как по правую, так и по левую руку от них считаются почетными. У прямоугольного стола эти места находятся в центре длинных его сторон. Хозяева сидят друг против друга. При этом дама сидит по правую руку хозяина, а мужчина — по левую руку хозяйки.
- Рассаживая гостей, стараются по возможности сажать мужчин и женщин попеременно. Придерживаются и второго основного правила: супружеские пары разъединяют, за исключением новобрачных и празднующих годовщины супружеской жизни. Виновники торжества сидят на почетном месте в центре.
- Если гостям известны их места, они стоят возле них и не садятся, пока не сядет хозяйка. Мужчина помогает сесть своей соседке. Для этого он отодвигает ее стул от стола и, когда она сядет, снова пододвигает стул к столу, стараясь им не стучать. Естественно, что молодежь не садится, пока не сядут старшие.

