

ПРАВИЛА СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ

Учениці 10-Б
ЗОШ № 30
Скрипник Марини

- ▣ Сервірування столу починається з розстановки стільців для гостей. Стільці бажано розставляти так, щоб гості, сидячи за столом, відчували себе комфортно. Відстань між стільцями повинно становити 50-80 см.
Використовуйте невеликі паперові або ткані серветки при сервіровці столу. Їх слід класти ліворуч від тарілки або на її дно. Ткану серветку складають у формі конуса або віяла, конус можна поставити на тарілку. Серветка, складена одним з таких способів, виглядає красиво і оригінально.

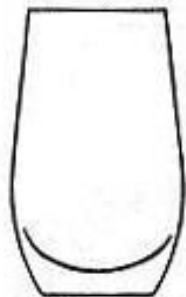
Тарілки і прилади.

- ▣ Тарілки повинні розташовуватися напроти кожного стільця. Відстань від краю стола до тарілки повинне бути 1,5-2 см. Відстань між тарілкою і столовими приборами повинна бути приблизно півсантиметра. Таку ж відстань бажано витримати і між самими приладами.

Келихи і чарки.

- ▣ Келихи і чарки можуть розташовуватися як півколом, так і бути вирівняними в ряд. Бокал, призначений для мінеральної води або інших безалкогольних напоїв, буде розташовуватися справа всіх інших, так як він використовується в першу чергу. Далі за ним йде фужер для шампанського, потім - фужер для вина (спочатку для червоного, потім для білого) і останньої повинна стояти чарка.

В дополнение к основному набору



Стакан для пива



Чаша для крошона



Стакан для тягучих напитков



Бокал для шерри



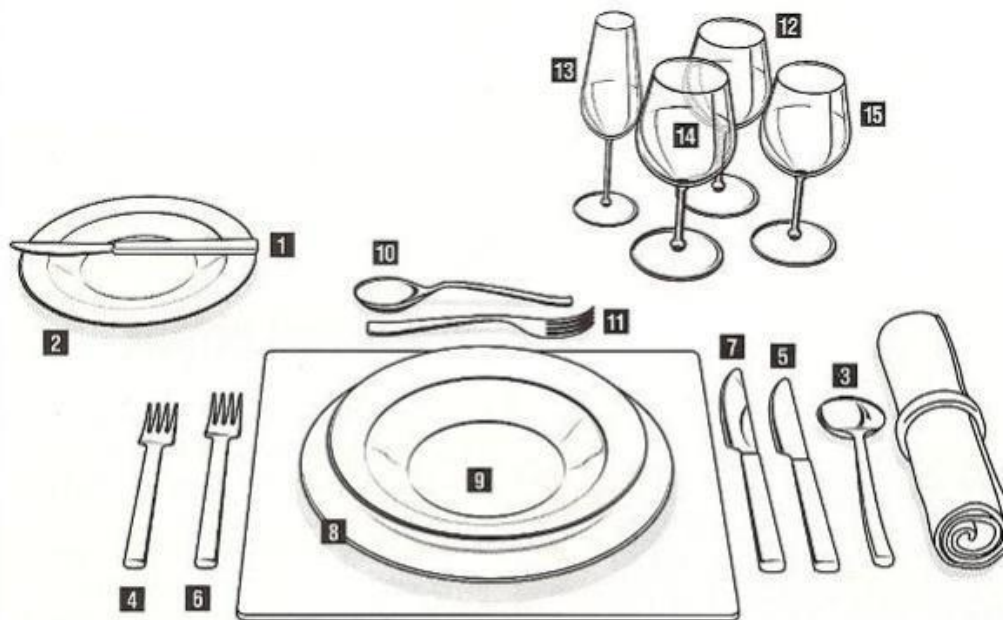
Бокал для зюдайна



Бокал для коктейля

Правила сервіровки.

- Ложка для супу займає саме крайнє положення праворуч від тарілки, потім кладуть ножі з права на ліво у такій черговості: ніж для риби або іншої закуски (салати, холодні закуски), ніж для наступного блюда (якщо таке передбачається в меню) і, нарешті, у самого краю тарілки - ніж для основного гарячого блюда. Ніж для гарячого блюда (як втім, і вилка) найбільший за розміром, наступні за ним ножі менше за розміром.
- По ліву сторону від тарілки аналогічно викладаються виделки: у тарілки повинна бути виделка для основної гарячої страви, і далі по мірі віддалення від тарілки кладеться мала виделка для наступної (після риби або іншої закуски) страви, і крайнє ліве положення за правилами сервірування столу - для виделки під рибу. За тарілкою паралельно краю столу кладуться десертні ніж, виделка і ложка. Причому, щоб зручніше було користуватися десертними приладами, виделку за правилами сервіровки кладуть ручкою вліво, а ніж (лезом до тарілки) і ложку під десерт - ручкою вправо.



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож
 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Dessertная ложка 11. Dessertная вилка
 12. стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина
 15. Бокал для белого вина

Сервіруємо тарілки.

- ▣ Існує чотири види тарілок: супова - глибока тарілка, сервірувальна - велика неглибока тарілка, тарілка для гарячого блюда - середня неглибока тарілка і пиріжкова тарілка - найменша тарілка.
- ▣ Спочатку навпроти кожного передбачуваного місця для гостя ставлять сервірувальну тарілку. На неї поміщають або тарілку для гарячого, або глибоку тарілку для супу. Зліва від сервірувальної тарілки ставлять пиріжкову тарілку. Пиріжкова тарілка призначена для того, щоб класти на неї хліб, булочки і т. д. Протягом всієї трапези тарілки міняються, але сервірувальна тарілка залишається.



Стіл для закусок.

- На столі попередньо розставляють закусочні тарілки. Салатник, ікорниці, соусники ставлять на пиріжкові або закусочні тарілки ручкою вліво. Попереду салатника або соусника на тарілку кладуть ручкою вправо чайні або десертні ложки, перед ікорницею - спеціальну лопатку або чайну ложку.
- На салат кладуть салатну або столову ложку поглибленням вниз. Соусник ставлять на тарілку, покриту серветкою. Хліб подають на пиріжковій тарілці. Для холодних страв і закусок з риби стіл сервірують закусочними ножами і виделками (але не рибними, які використовують тільки для гарячих рибних страв). Використовуваний посуд і прилади: тарілки закусочні; салатники квадратні; лотки, селечочниці вузькі; страви овальні (для м'ясних і рибних закусок); страви круглі (для м'ясних і овочевих закусок, птиці); вази на низькій ніжці (для салатів); соусники; чайні ложки; десертні ложки; лопатки; вилки і ножі закусочні.

Стіл для других страв

- ▣ Після супу, передусім, прибирається колишній у вживанні загальний посуд, потім прибирають супові тарілки і ложки. На стіл ставлять соуси, салати та інші додавання до другого блюда. Якщо треба, додають ще хліба. Потім подають другу страву.
- ▣ Другі гарячі страви до столу подають порційно чи в овальних або круглих блюдах. Гарячі гарніри і соуси подають в металевому посуді, холодні - в порцелянової.
- ▣ Друга страва повинна поєднуватися не тільки з супом, але і з холодними закусками. При наявності різноманітних холодних закусок зазвичай буває достатньо однієї другої страви, що подається після супу. Така страва може бути м'ясна, рибна або овочева. Для святкового столу краще підходить не однорідний, а складний гарнір.

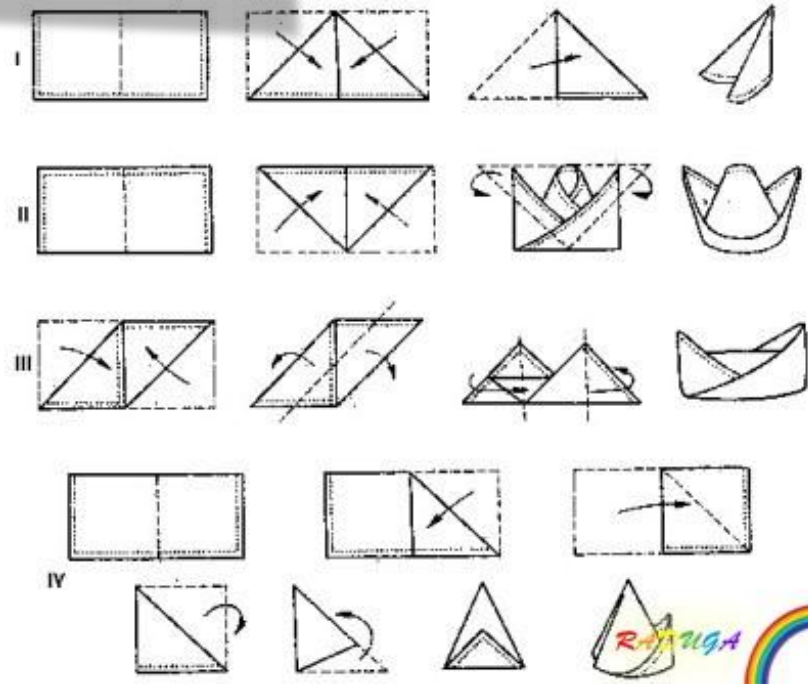
Стіл для солодких страв.

- ▣ Солодкі страви подають зазвичай в кінці банкету. Перед тим як їх подати, рекомендується прибрати зі столу всю використану посуд, закуски, хліб, спеції. Стіл сервірують десертними приладами і посудом. Асортимент солодких страв досить широкий: киселі, компоти, желе, муси, пудинги, запіканки та інші. Більшу частину солодких страв (киселі, компоти, морозиво, желе) подають в креманках, які ставлять на десертну або пиріжкову тарілку. На тарілку ручкою вправо кладуть десертну або чайну ложку. Ці солодкі страви найкраще розподілити на порції в кухні та подати індивідуально кожному гостю. Морозиво подають у креманках, його укладають у вигляді кульок і прикрашають консервованими фруктами, шоколадом. Деякі солодкі страви краще подавати в тому посуді, в якій вони готувалися (парфе, суфле і ін.) Для їх розкладання необхідна десертна лопатка. Сервірування передбачає десертну тарілку і десертну ложку.





ВЕТОК.





Дякую за увагу!

