

# ВИДЫ ПРИЕМОВ

Немова Ольга Алексеевна  
к. соц. н., доцент кафедры  
Экономики предприятия  
НГПУ им. К. Минина

# ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ ЛЕКЦИИ:

- ОБЕД;
- ФОНДЮ;
- ЗАВТРАК;
- ЛАНЧ;
- БРАНЧ;
- УЖИН;
- ФУРШЕТ;
- КОКТЕЙЛЬ;
- ЖУРФИКС;
- ЧАШКА ЧАЯ;
- ОБЕД-ФУРШЕТ ИЛИ ШВЕДСКИЙ СТОЛ;
- ЕДИНСТВЕННОЕ БЛЮДО;
- ПИКНИК;
- НА ДАЧЕ;
- ДЛЯ ДАЧИ.

# ОБЕД

- Время проведения: 19-00 – 21-00;
- Столы расставляют в виде буквы П или Г. Почетные места находятся напротив дверей или окна.
- На столы стелют белые накрахмаленные скатерти, украшают их цветами, затем расставляют столовые приборы, бокалы, тарелки, хрусталь. Салфетки помещают на тарелочки для хлеба.
- Холодных закусок ставят не слишком много: по одному мясному, рыбному блюду и овощному салату. Потом подают суп или бульон с гренками. После первого блюда подают горячее мясное блюдо.
- В последнюю очередь подают десерт, но перед этим убирают всю посуду, рюмки, столовые

- Кремы, желе, ягоды со сливками, другие сладкие блюда — все это можно подать на десерт. Стол для него накрывают в зависимости от самого десерта. Если сладкое блюдо подают в общей посуде, то на стол кладут чайные или десертную ложку и соответствующую посуду. Сладкое блюдо также подают и небольшими порциями, которые ставят перед каждым гостем с правой стороны. В последнюю очередь подают чай или кофе.
- Перед обедом можно подать аперитивы. Спиртные напитки могут быть практически любыми и зависят от блюд. Форма одежды на обеде — торжественная.



Президент США на приеме у Елизаветы II

# ФОНДЮ

Фондю — это прием, который проводят вечером. К столу подают фондюшницу с разогретыми сыром. Рядом ставят тарелку с кусочками хлеба. Гости нанизывают на вилку хлеб и обмакивают его в сыр.

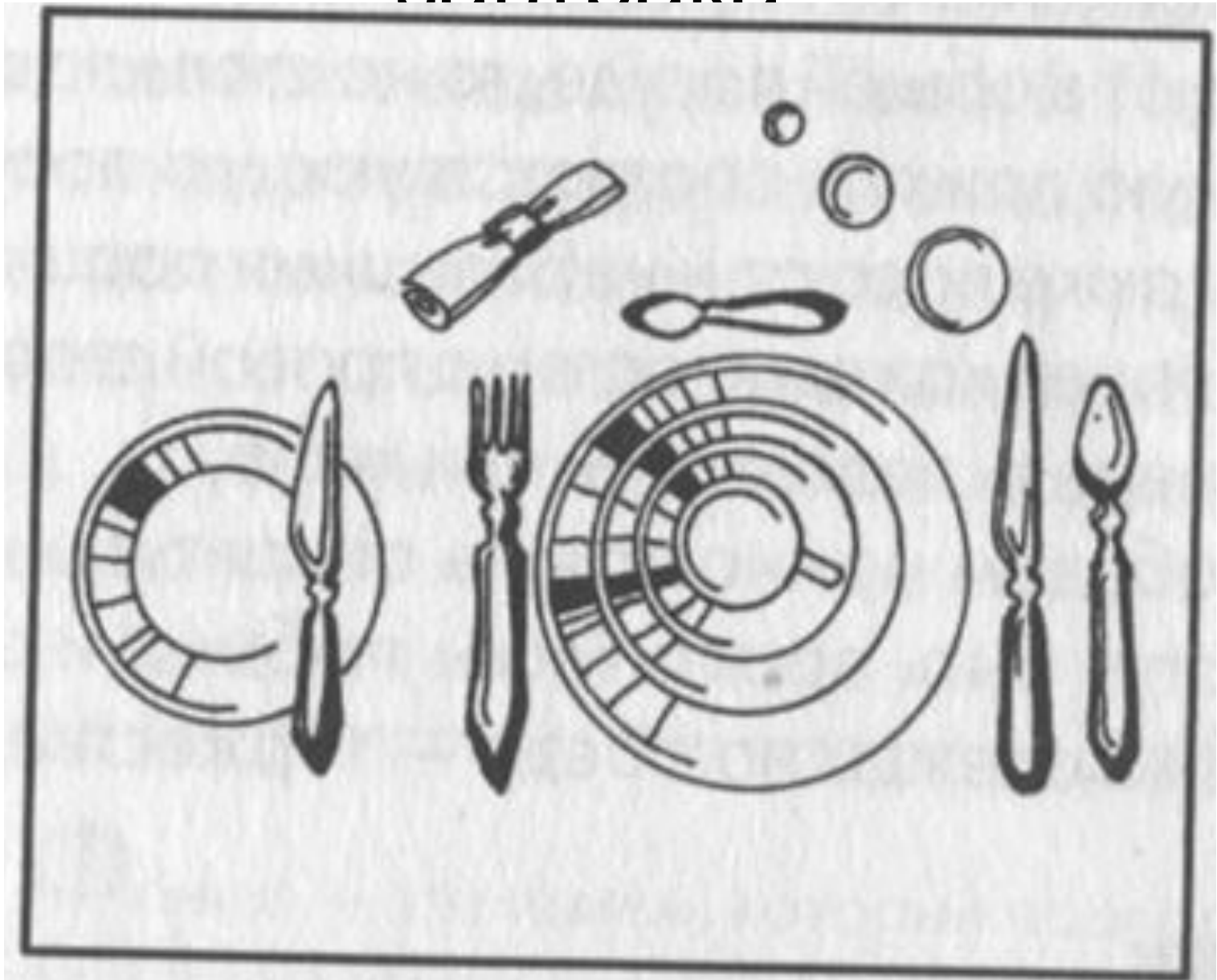


# ЗАВТРАК

Время проведения: 12 и 15 ч. Его продолжительность составляет 1 — 1,5 ч. Из них 40—60 мин все сидят за столом. Оставшееся время проводят за чаем или кофе. Причем эту церемонию обычно переносят в гостиную. К кофе и чаю также предлагают ликер и коньяк.

Стол сервируют точно так же, как и на торжественных приемах, предварительно накрыв его крахмольной скатертью и украсив цветами. На завтрак подают не более двух видов холодных закусок, мясное или рыбное блюдо и в конце — десерт. Перед завтраком гостям можно предложить аперитив. Надевают на этот вид банкета обычную повседневную одежду, если только в приглашении не указывается ее особая форма

# Сервировка стола для завтрака





# ЛАНЧ

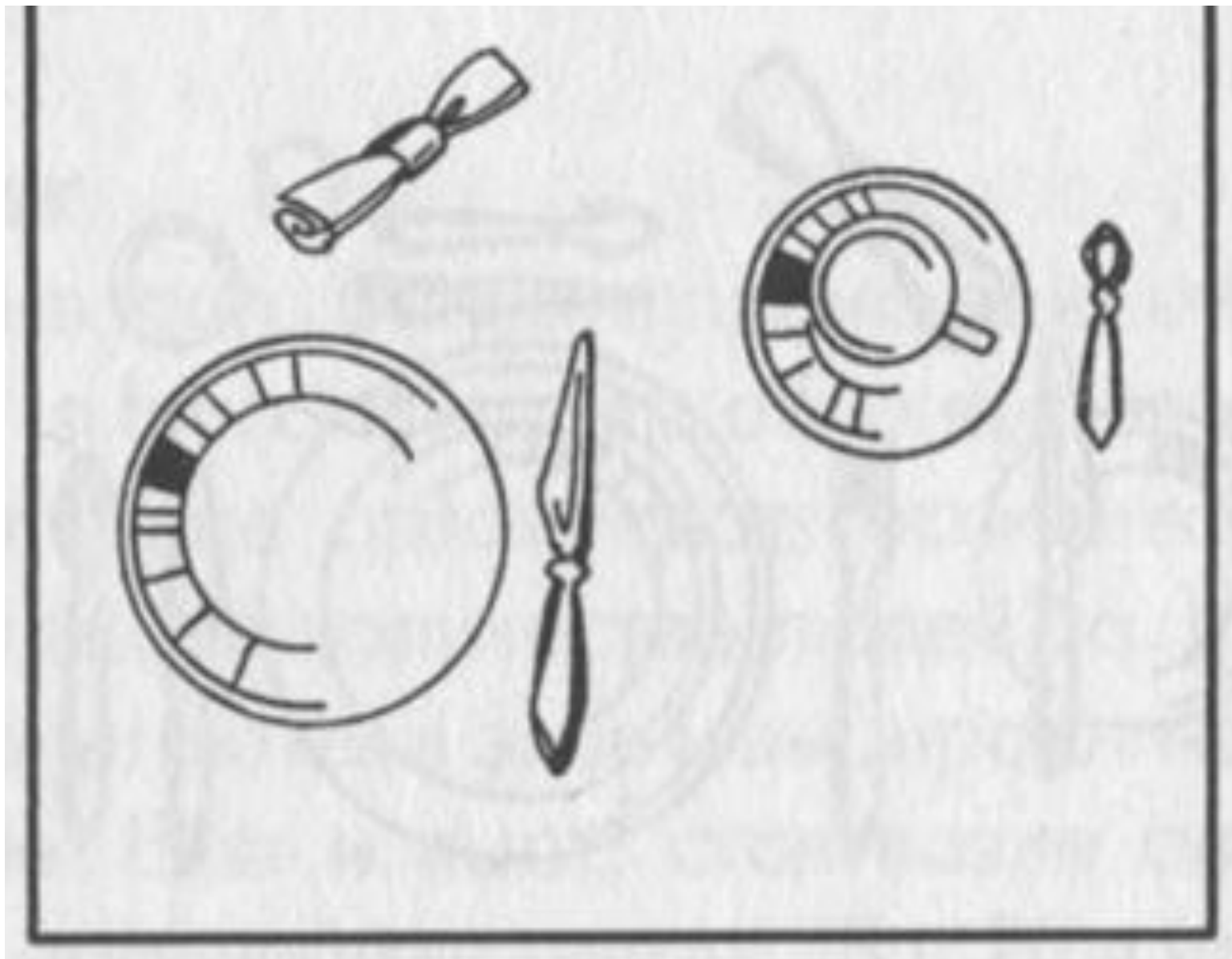
Ланч — это второй завтрак. На него чаще приглашают по телефону. Только в торжественных случаях рассылают приглашения.

Время проведения: 12 и 13 ч.

Стол: обычный обеденный вариант.

Можно вместо скатерти использовать салфетки, которые следует постелить перед каждым гостем. Во время ланча достаточно сделать 2 или 3 смены блюд. Причем сами блюда могут быть совершенно разными: от супа и горячего мясного блюда до десерта, салата, и фруктов. Но в обязательном порядке на ланч подают горячую выпечку: английские булочки, рогалики, бисквиты, рожки и т.д. Из алкоголя на стол подают только легкое вино. В обязательном порядке подают чай и кофе со льдом. Чай наливают в бокалы и украшают листиками мяты.

# Сервировка стола для ланча

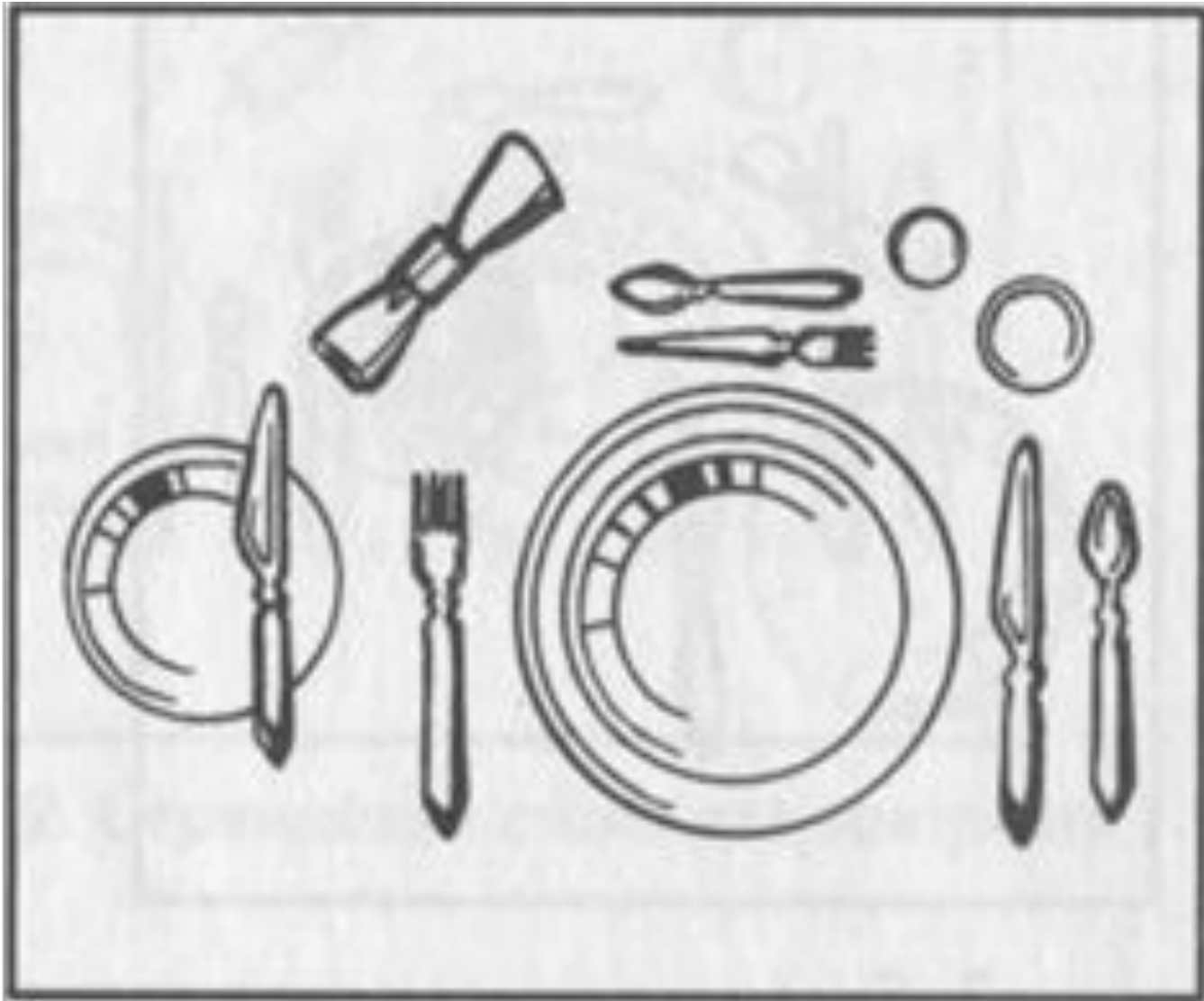


# БРАНЧ

Это неформальный тип приема. Его проводят между завтраком и ланчем в выходные дни. Поэтому на него приглашают семьями вместе с детьми. Это хорошая возможность поближе познакомиться со своими коллегами или соседями.

Его можно устроить и на даче. Он состоит из таких же блюд, что подаются и на завтрак. Можно подать сосиски, бекон, яйца, рыбу, тушеное мясо, томаты, булочки с сыром, блинчики, сыр, масло. Из напитков предпочтительно подать чай, кофе, соки, различные прохладительные напитки. Можно также подать вино. Меню и организационные моменты надо свести к минимуму. Большую часть времени здесь следует провести с гостями.

# Сервировка стола для бранча



# УЖИН

Ужин проводят после 21 ч, можно даже позднее. Его следует приготовить точно так же, как и обед, только суп на ужин не подают. Форму одежды следует обязательно указать в приглашении. Обычно для женщин — это вечернее платье, для мужчин — смокинг, фрак или темный костюм.

Потом следует организовать какое-нибудь мероприятие: музыкальный или литературный вечер, игру в карты, кинопросмотр. Для подкрепления гостям на специальные сервировочные столики подают прохладительные напитки, пирожные, фрукты, конфеты, орехи. Все сладкие блюда гости берут, не спрашивая разрешения хозяйки. Можно дополнительно подать кофе или чай.

# ФУРШЕТ

Название этого банкета происходит от французского слова «а la fourchette», что обозначает «на вилку».

Фуршет чаще организуют, если необходимо накормить большое количество людей за 1,5—2 ч. Гости сами располагаются в зале и выбирают напитки и блюда на столе. Едят и пьют, стоя возле стола. Фуршет проводят в промежутке между 18 и 20 ч или 19 и 21 ч.

Гости могут уйти с приема в любое время, не дожидаясь его окончания.

Стол для фуршета устанавливают так, чтобы расстояния между ними и стенами было не менее 1,5 м. Это нужно для того, чтобы люди могли беспрепятственно подойти к столам. На отдельных маленьких столах ставят бумажные салфетки,



# КОКТЕЙЛЬ

Коктейли в последнее время стали довольно распространенным приемом во многих странах. Этот прием проводят в те же часы, что и фуршет. Он продолжается около 2 ч. Весь прием гости проводят стоя. В приглашении обязательно отмечают начало и конец приема. Гости вправе приходить в любой час этого времени. Оптимальное пребывание на приеме составляет 1,5 ч.

Если прием официальный, то хозяева все это время встречают и провожают гостей у входа.

Если же прием организуют в более узком кругу, то хозяева проводят большую часть времени, беседуя с гостями, а не только встречая и провожая их.

На коктейльном столе нет ни вилок, ни тарелок. Все приборы заменяют одноразовые пластмассовые или деревянные палочки, которые воткнуты в различные закуски. Сами закуски размещают на подносах. Обычно в их качестве подают канапе с различными паштетами, солеными маслами, мясом, рыбой, кремами, мини пирожные, фаршированные яйца, печенье, орехи, фрукты, сладкий миндаль.

Из напитков подают различные коктейли и кофе в конце приема.





# ЖУРФИКС

Прием гостей в заранее установленный день недели.

Непомнящий назначает журфиксы и устраивает обеды. Салтыков-Щедрин, Мелочи жизни.

Журфиксы бывали у него по-прежнему раз в неделю. Только характер их несколько изменился. Станюкович, Омут.

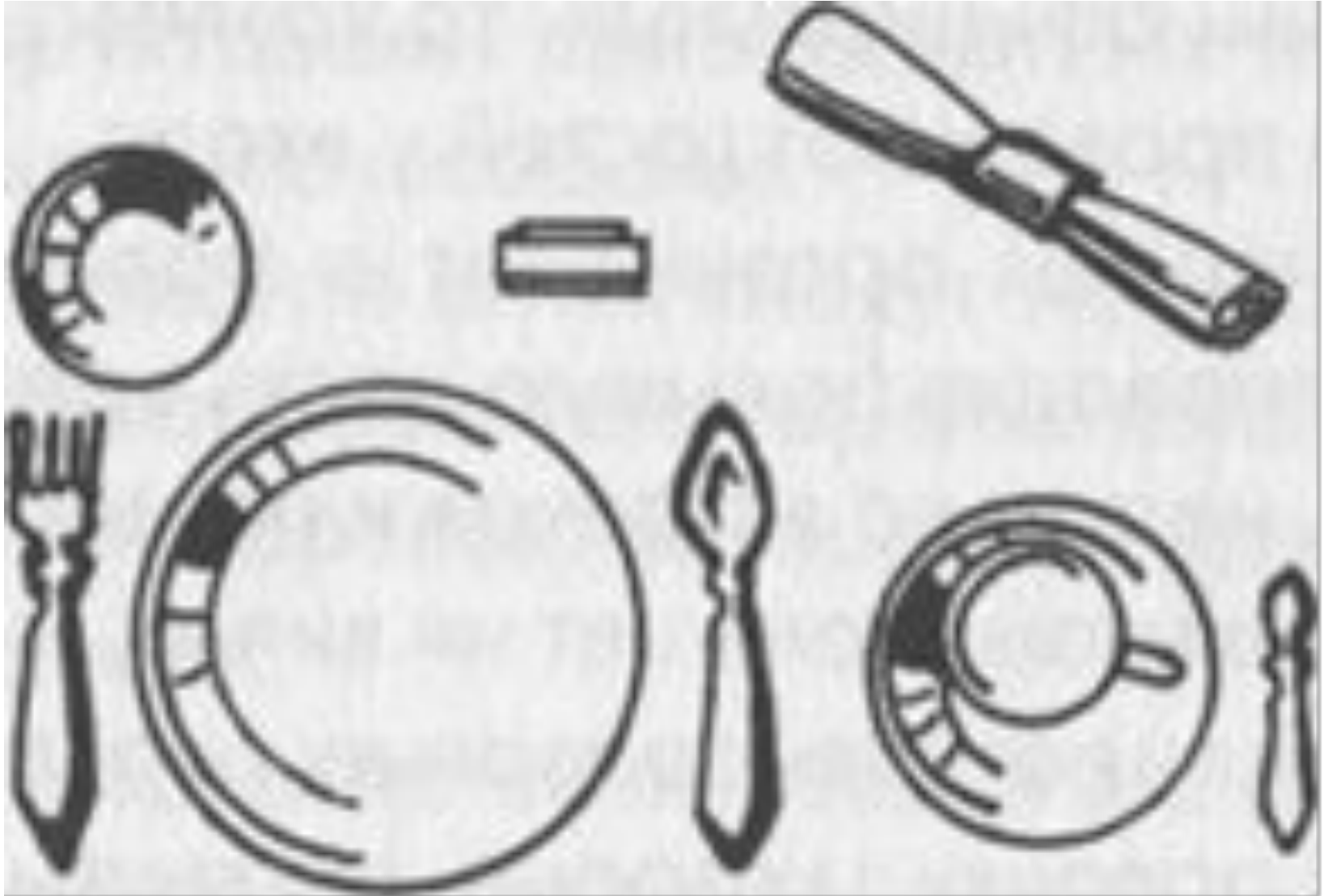
{От франц. jour fixe — определенный день}



# Чашка чая

Этот вид приема проводят во второй половине дня. На стол подают чай и легкие пирожные, печенье, торты, сладкие пирожки, мед, фрукты, шоколад, конфеты, молоко, сливки. Иногда это могут быть желе, крем, мусс, пломбир и другие сладкие блюда. Сам стол надо накрыть десертными тарелками, чашками, столовыми приборами. Скатерть стелить не обязательно, ее способны заменить полотняные салфетки

# Сервировка стола для чашки чая



# Виды рюмок

Рюмки самого маленького размера называют водочными, рюмки среднего размера — лафитными, самые большие рюмки — это рейнвейные.



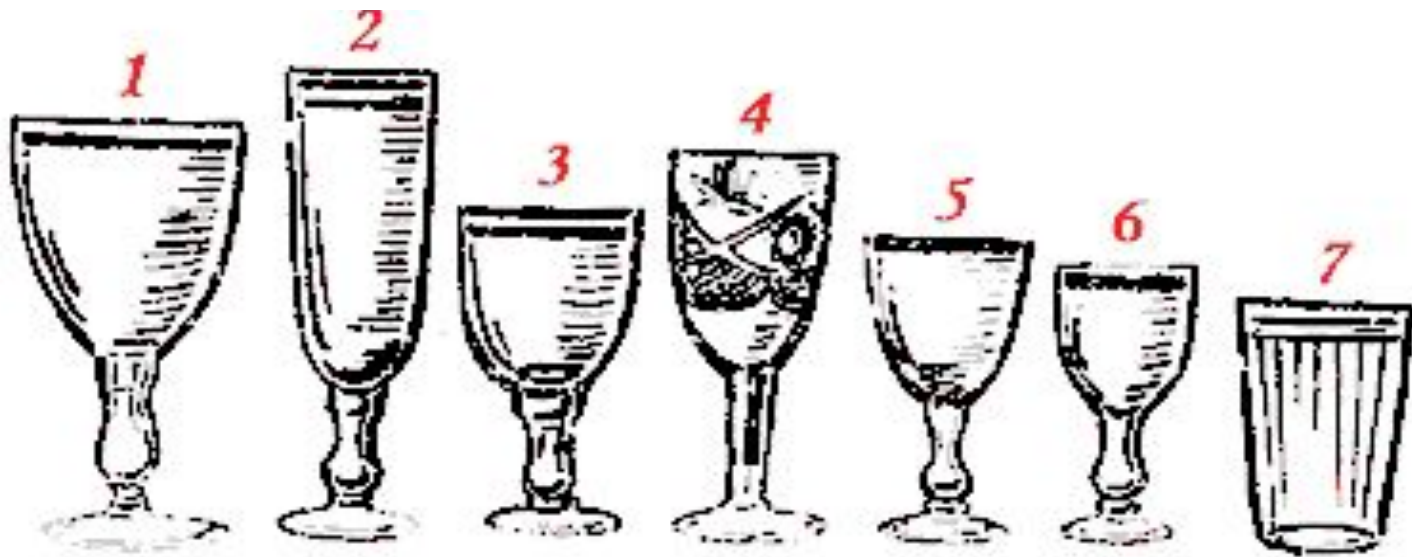
Лафитная



Водочная  
рюмка



Рейнвейная  
рюмка

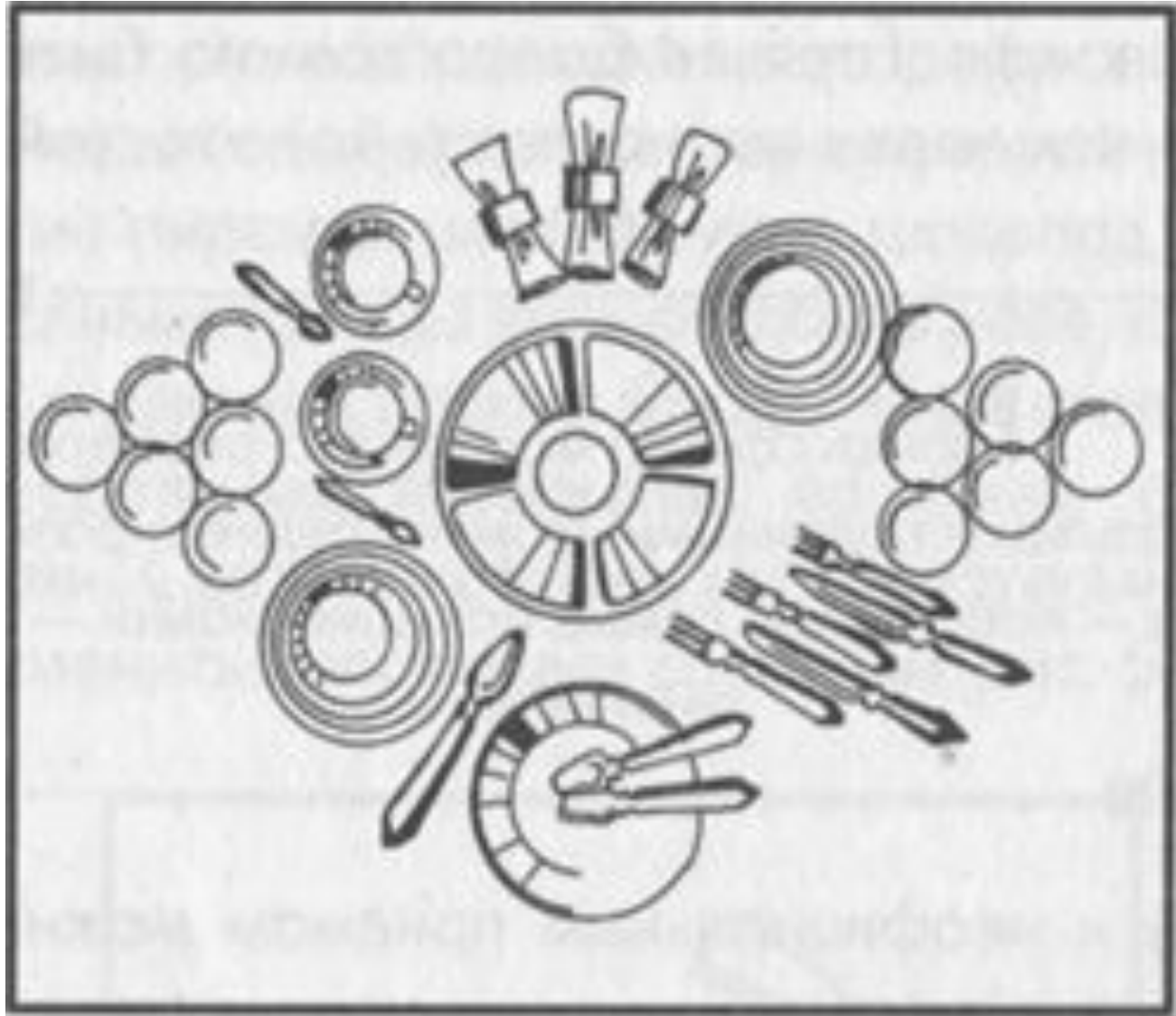


- водочная рюмка (6) мадерная рюмка (5) емкостью 50 мл для крепленых вин (мадеры, портвейна и др.), подаваемых к первым блюдам;
- рейнвейная рюмка (4) двух типов: обыкновенная емкостью 75 мл и из цветного стекла на высокой ножке емкостью 150 мл — для натуральных белых вин типа рислинг, подаваемых к рыбным горячим блюдам и некоторым холодным закускам;
- лафитная рюмка (3) емкостью 100 мл — для натуральных (виноградных) красных вин, подаваемых к горячим мясным блюдам;
- бокал (2) для шампанского емкостью 125 мл, подаваемого к десертным блюдам;
- фужер (1) емкостью 200—250 мл — для минеральной или фруктовой воды и других безалкогольных напитков;
- коньячная рюмка емкостью 15—25 мл — для коньяка или рома, подаваемого обычно к кофе;
- стопка коническая (7) емкостью 120—150 мл — для различных соков и морсов;
- стопка цилиндрическая емкостью 250—500 мл — для пива и морсов;

# ОБЕД-ФУРШЕТ ИЛИ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

- Это очень удобная форма приема гостей дома. Особенно часто его применяют, когда места мало, а гостей много. Середину стола занимают холодные закуски, соусы, салаты, хлеб, печенье, напитки, кондитерские изделия. По краям стола ставят рядами или треугольниками бокалы, рюмки; тарелки располагают стопками. Ножи и вилки размещают рисунком на скатерти или в декоративной посуде. Также на столе должны быть бумажные салфетки. Все гости ставят на салфетки тарелки и заполняют их едой. Затем рассаживаются за маленькими столиками и едят. Также можно сесть на кресле или диване.

# Шведский стол накрытый для небольшой дружеской вечеринки



# ЕДИНСТВЕННОЕ БЛЮДО

- В наше время такой прием становится довольно популярным. На нем готовят только одно оговоренное блюдо. Это могут быть окрошка, солянка, блины и т.д. Стол накрывают соответственно тому блюду, которое будет подаваться к нему.





# ПИКНИК

- Этот прием проводят днем на открытом воздухе. Все блюда готовят заранее и упаковывают в корзинки, коробки, переносные холодильники. На пикнике можно воспользоваться одноразовой посудой. Кроме того, потребуются столы, стулья, тент или зонтики. Следует предусмотреть транспорт, на котором все будет доставлено на место, подходящую погоду. Чаще пикник проводят рядом с помещением, в котором можно укрыться от непогоды.
- Меню пикника способно быть разнообразным и состоять из закусок, холодных и горячих блюд, десертов. Форма одежды для него более свободная, чем для других видов приема.



# НА ДАЧЕ

- Нередко сюда относят завтрак на открытом воздухе, террасе или в саду. Столы накрывают цветными скатертями. Количество блюд по сравнению с официальным завтраком можно сократить.



# ШАШЛЫК

- Шашлык является одним из самых любимых приемов для многих людей. Одной из разновидностей этого приема считается барбекю, при котором раньше тушу быка зажаривали целиком в специальных ямах. Этот прием проводят на открытом воздухе.



# Для подачи хлеба, тостов и других выпеченных изделий требуются:

- при индивидуальном обслуживании — пирожковые тарелки диаметром 175 мм;
- при групповом обслуживании — мелкие столовые тарелки, хлебницы диаметром 240 мм;
- если нет хлебных ваз, то хлеб можно положить на закусочные тарелки.



# Для подачи холодных закусок нужны:

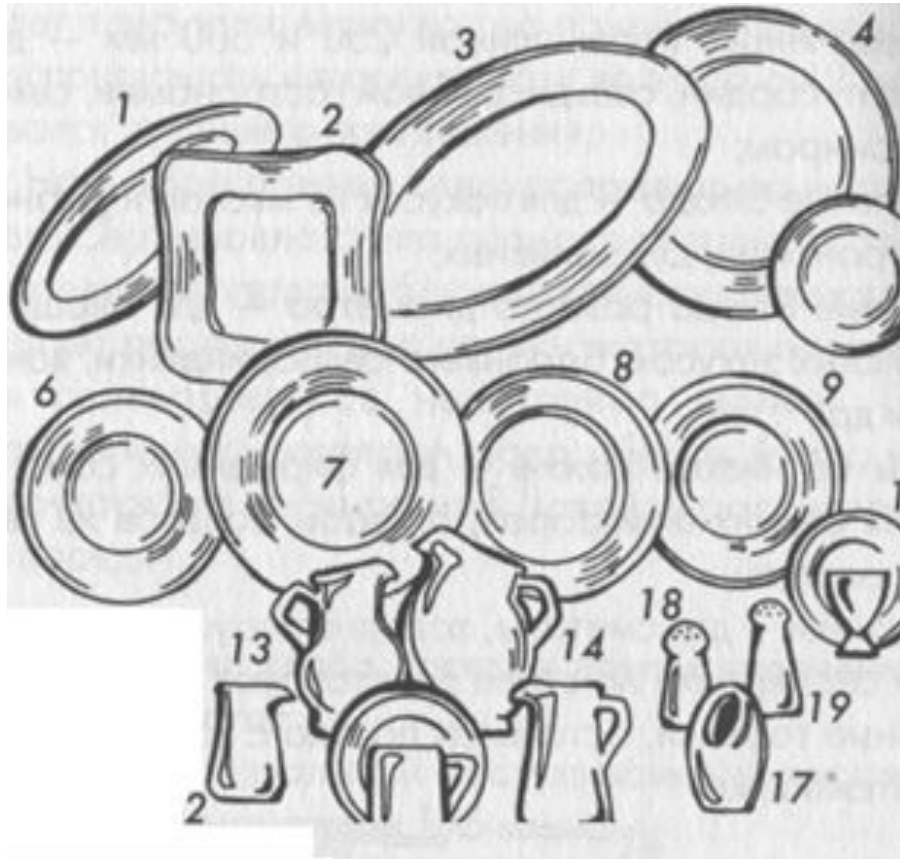
- закусочные тарелки диаметром 500 мм, их еще используют как подставки под салатники;
- квадратные салатники размером от 240 мм до 720 мм — для салатов, маринадов, грибов, солений и т.д.
- селедочницы, лотки длиной 250 и 300 мм — для шпрот, сардин, сельди, рыбной гастрономии, семги с гарниром;
- овальные блюда — для закусок из мясной и рыбной гастрономии, для заливных;
- круглые блюда разного диаметра — для овощных и мясных закусок, бараньего седла, индейки, канапе и др.;
- вазы на низкой ножке — для фирменных салатов и для свежих помидоров, огурцов, салатов из свежих овощей;
- соусники — для сметаны, холодных соусов;
- при сервировке на столе расставляют только закусочные тарелки, остальная посуда с закусками подается позже.

# Для подачи первых блюд необходимы:

- бульонные чашки с блюдцами — для пюреобразных супов, бульонов, и супов с мелко нарезанным мясом;
- глубокие столовые тарелки диаметром 240 мм и емкостью 500 см<sup>3</sup> для подачи супов полными порциями. Под них следует ставить мелкие столовые тарелки;
- глубокие тарелки для подачи супов полупорциями емкостью до 300 мл — для супов. Закусочные тарелки ставят под них в качестве подстановочных;
- суповые миски с крышками — их используют при обслуживании семейных обедов.



## Виды фарфоровой посуды



- 1 — лоток, селедочница,
- 2 — салатник,
- 3 — блюдо для рыбных и мясных закусок,
- 4 — блюдо для мясных и овощных закусок,
- 5 — чайное блюдце под стакан,
- 6 — закусочная тарелка,
- 7 — глубокая тарелка для супов,
- 8 — мелкая столовая тарелка для блюд из мяса, рыбы и птицы,
- 9 — глубокая полупорционная тарелка,
- 10 — рюмка-подставка для яиц,
- 11 — чайная чашка,
- 12 — сливочник,
- 13 и 14 — соусники,
- 15 — чашка с блюдцем для кофе или шоколада,
- 16 — молочник,
- 17 — горчица,
- 18 — перечница,
- 19 — солонка.

# Для подачи вторых блюд требуется:

- мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм — для мясных, рыбных, блюд из птицы, дичи; круглые блюда диаметром 500 мм — для блюд из дичи, птицы, овощных блюд, котлет и т.д. Эти блюда вместе с кушаньем раскладывают по тарелкам после того, как его принесет хозяйка. Тарелки для вторых блюд до того располагают перед каждым гостем.
- В последнее время вместо суповых мисок с крышками используют глиняные горшочки для специальных блюд. Их подают вместе с деревянной ложкой и ставят на подстановочную тарелку.

# Для подачи десерта нужны:

- мелкие десертные тарелки диаметром 200 мм — для пудинга, суфле, гурьевской каши, торта и т.д.;
- глубокие десертные тарелки диаметром 200 мм — для клубники со сливками.

# Для подачи горячих напитков необходимы:

- чайные чашки емкостью 250 мл с блюдцами — для
- кофе с молоком, чая, какао;
- чайные блюдца под стаканы;
- чайники для заварки — для подачи к столу.
- пиалы емкостью 250, 350 мл — для зеленого чая,
- кофейники для кофе;
- чашки емкостью 100 мл с блюдцами — для кофе, шоколада;
- молочники емкостью 200 мл — для молока к чаю и кофе;
- сливочки емкостью 25, 50, 100 мл;
- вазочки для сахара и варенья;
- розетки для меда, лимона, джема.

# Для подачи кондитерских изделий и фруктов нужны:

- мелкие десертные тарелки диаметром 200 мм — для фруктов; если нет отдельных десертных тарелок с изображением фруктов, то можно подать закусочные тарелки;
- плоские вазы на низкой ножке — для тортов и пирожных;
- пирожковые тарелки для кондитерских изделий.

# Виды индивидуальных столовых приборов

- Закусочный прибор — вилка и нож. Этот прибор по своим размерам меньше столового. Его подают к закускам и холодным блюдам, а также к некоторым горячим закускам: блинам, жареной ветчине и др.
- Рыбный прибор — у вилки 4 короткие зубья и углубление для отделения костей, у ножа — короткое широкое лезвие в виде лопаточки. Прибор подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного, то можно подать и обычный столовый прибор.
- Столовый прибор — ложка, вилка и нож. Его используют для первых и вторых горячих блюд. Если нет специального прибора, то ложку и вилку используют для раскладывания блюд.

- **Десертный прибор** — это ложка, вилка и нож, которые меньше закусочных. У вилки всего 3 зубья. Вилку и нож используют при подаче сладких пирогов, шарлотки, торта. Ложка нужна, если на десерт подали мусс, пудинг, ягоды в сиропе или с молоком и др.
- **Фруктовый прибор** — это вилка и нож. Нож — заостренный меньше десертного, у вилки 2 зубья; фруктовые приборы используют; если к столу подают свежие яблоки, груши, апельсины, ананасы, дыни, арбузы. К консервированным фруктам можно подать только вилку.
- **Для мороженого** нужна специальная плоская ложка с немного изогнутыми краями.
- **К чаю** подают чайную ложку, нож и вилку для лимона, щипцы для сахара. У ножа есть зигзагообразное острие. Вилка маленькая, с двумя зубьями. К кофе подают кофейную ложку, она меньше чайной

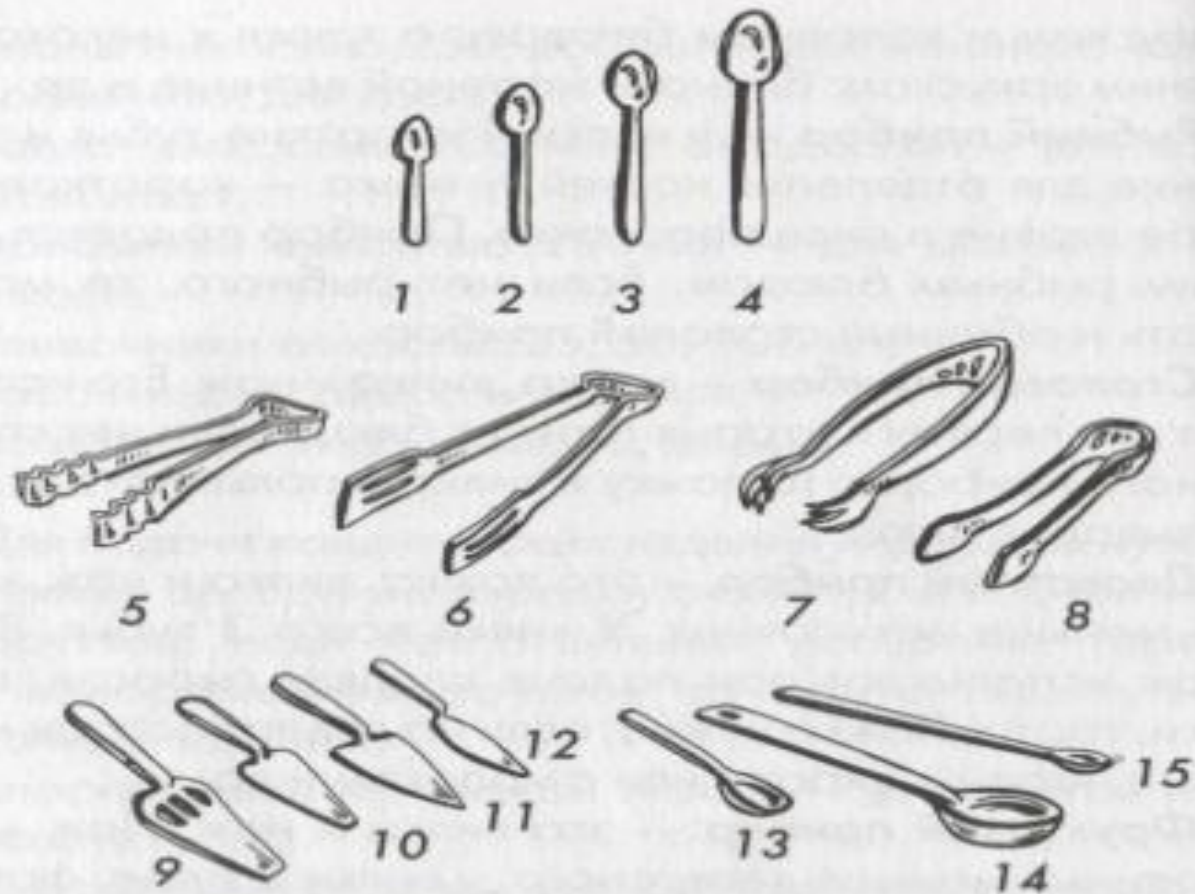


Рисунок 8. Столовые приборы: 1 — кофейная ложка, 2 — чайная ложка, 3 — десертная ложка, 4 — столовая ложка, 5 — щипцы для спаржи, 6 — большие кондитерские щипцы, 7 — щипцы для льда, 8 — малые кондитерские щипцы, 9 — кондитерская лопатка, 10 — паштетная лопатка, 11 — лопатка для рыбы, 12 — лопатка для икры, 13 — ложка для мороженого, 14 — разливательная ложка, 15 — лимонадная ложка для приготовления смешанных напитков



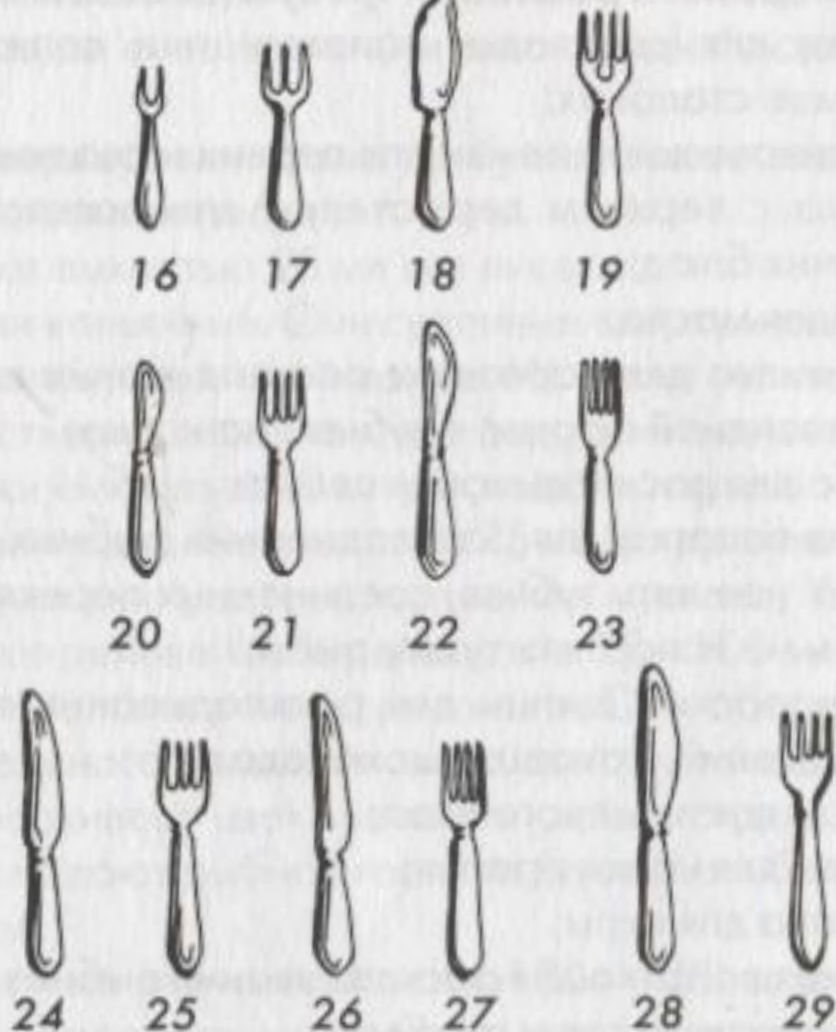


Рисунок 8 (продолжение). Столовые приборы: 16 — вилка для лимона, 17 — кокотная вилка, 18 и 19 — нож и вилка для вторых и рыбных блюд, 20 и 21 — десертные нож и вилка, 22 и 23 — десертные нож и вилка, 24 и 25 — закусочные нож и вилка, 26 и 27 — закусочные нож и вилка, 28 и 29 — столовые нож и вилка для вторых блюд

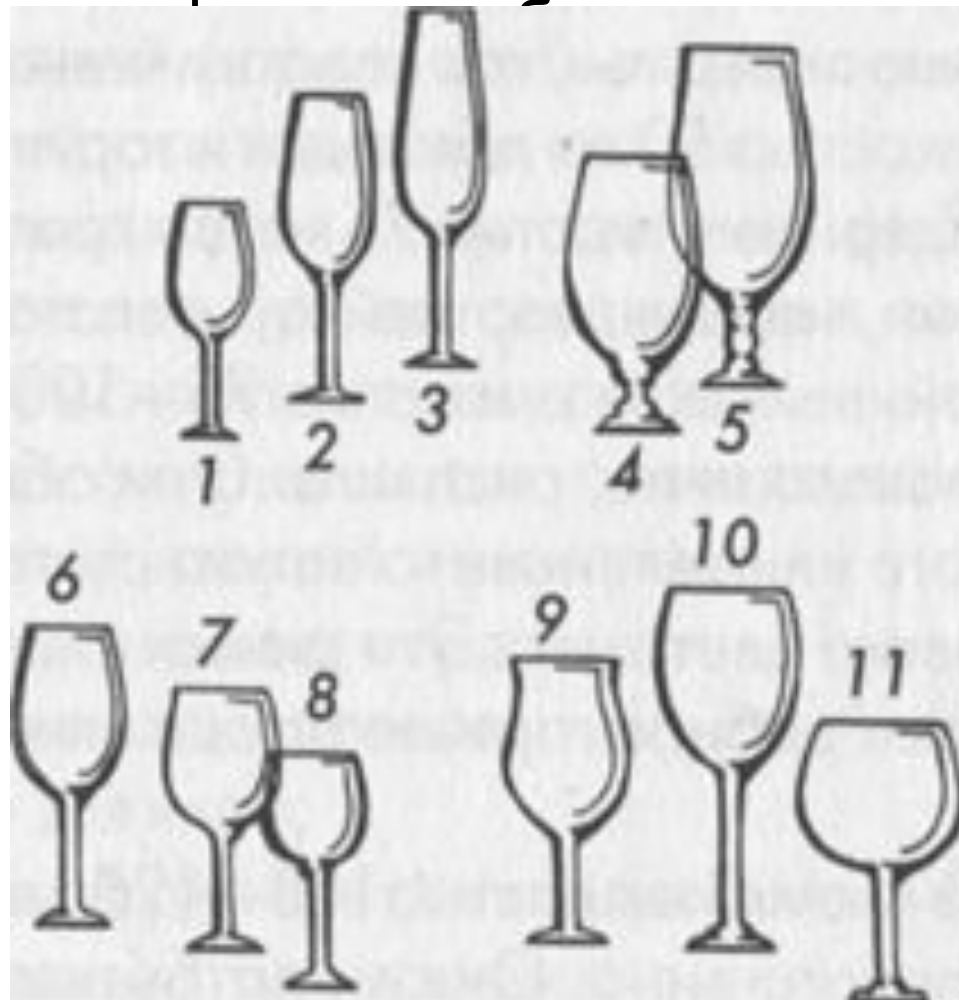
# Для нарезки и раскладки требуются общие приборы:

- ложки для раскладки салатов, они должны быть больше столовых;
- разливательные ложки для первых и сладких блюд;
- ложка с верхним держателем для раскладывания горячих блюд;
- нож для масла;
- нож-вилка для нарезки и раскладывания сыра. Он серповидной формы, с зубьем на конце;
- вилка для раскладывания сельди;
- вилка-лопатка для раскладывания рыбных консервов. У нее пять зубьев, соединенных перекладиной, чтобы не испортить тушку рыбы;
- кондитерские щипцы для раскладывания выпеченных изделий, сахара и шоколада;
- щипцы для пищевого льда;
- щипцы для колки орехов;
- лопатка для икры;
- рыбная лопатка для раскладывания рыбных блюд — как холодных, так и горячих;
- кондитерская лопатка для раскладывания тортов и пирожных.

# Для сервировки стола требуется также стеклянная или хрустальная посуда:

- рюмки емкостью 25 мл для ликера;
- рюмки коньячные. Они суженные вверху и расширенные внизу, на низкой ножке. Их ставят на стол непосредственно перед тем, как подать и налить коньяк;
- рюмки емкостью 50 мл для водки и горьких настоек.
- рюмки мaderas емкостью 75 мл для крепленых и десертных вин, мaderas, портвейна, муската, хереса;
- рюмки рейнвейнские емкостью 75—100 мл для белого столового вина, рислинга. Они обычно бывают зеленого или зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает цвет вина. Эти рюмки ставят на стол, если подают рыбное горячее блюдо или белое мясо птицы;
- лафитные рюмки емкостью 100—125 мл для красного столового вина. Они могут быть розовых оттенков;
- бокалы емкостью 125 мл, на ножке цилиндрической формы — для игристых вин и шампанского;
- фужеры емкостью 250—280 мл для фруктовой и минеральной воды;
- пивные кружки емкостью 250 и 500 мл;
- чайные стаканы емкостью 200—250 мл;

- конусные стопки для натуральных соков; цилиндрические стаканы емкостью 300 мл для виски со льдом, пуншей;
- стаканы с утолщенным дном для кофе глясе; кувшины с крышками для соков, воды, квасов, морсов;



а, водки и коньяка

Рюмки и бокалы:

- 1 — рюмка для хереса,
- 2 — бокал для хереса,
- 3 — бокал для шампанского,
- 4 — бокал для минеральной воды,
- 5 — бокал для пива,
- 6 — лафитная рюмка для красного вина,
- 7 — рюмка для белого вина,
- 8 — рейнвейнская рюмка,
- 9 — бокал для розового вина,
- 10 — бокал для шампанского,
- 11 — бокал для бургундского вина



## Рюмки и бокалы:

12 — бокал для десертного вина,

13 — коньячная рюмка,

14 — бокал для чая или пунша,

15 — стопка для виски,

16 — стопка для водки,

17 — фужер для фруктовой и минеральной воды,

18 — бокал для шампанского,

19 — рюмка для ликера,

20 — рюмка для мартини,

21 — рюмка для коктейля,

22 — бокал для грога

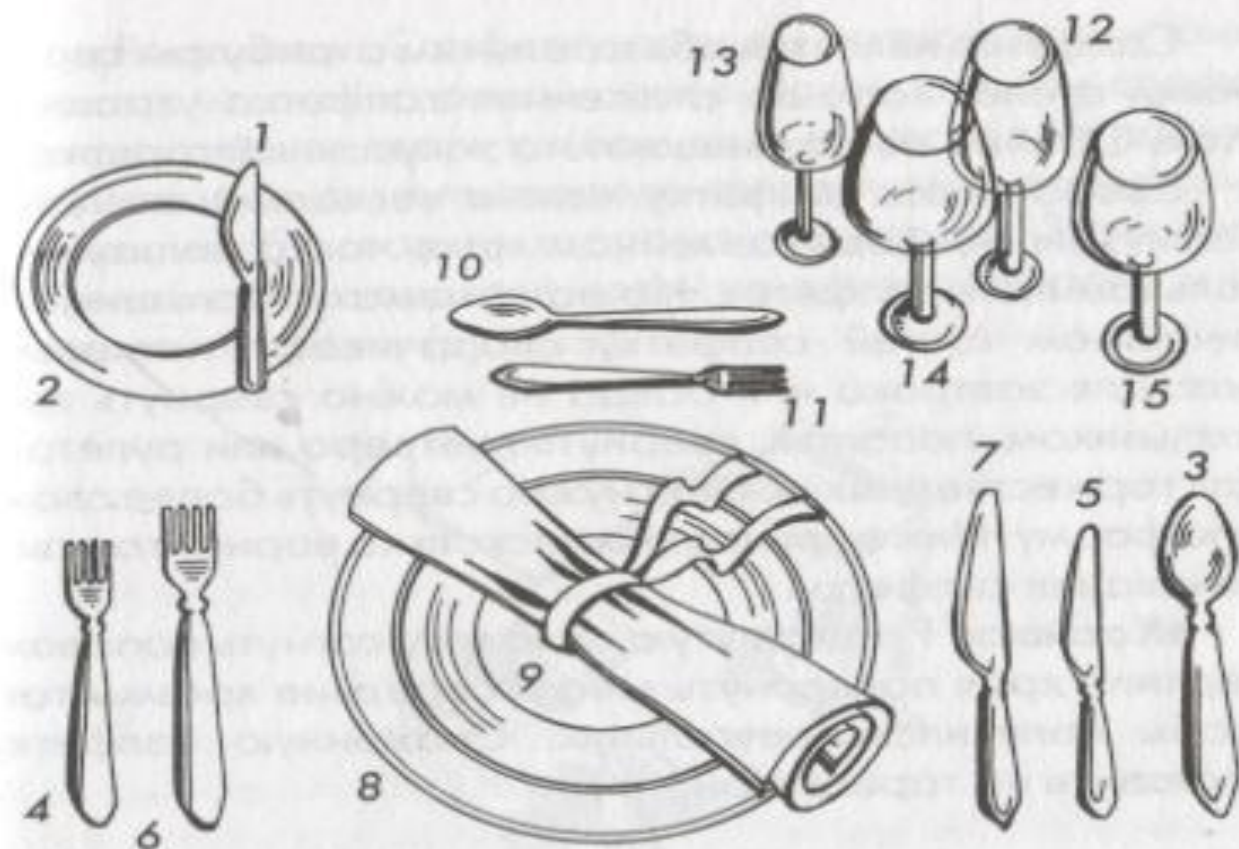


Рисунок 10. Сервировка стола: 1— нож для масла, 2— пирожковая тарелка для хлеба и масла, 3— ложка для первого блюда, 4— вилка для морепродуктов и закусок, 5— нож для морепродуктов и закусок, 6— вилка для основного блюда, для мяса и салатов, 7— столовый нож, 8— декоративная тарелка, 9— суповая тарелка, 10— десертная ложка, 11— десертная вилка, 12— стакан для воды, 13— бокал для шампанского, 14— бокал для красного вина, 15— бокал для белого вина

# Этикет рекомендует следующую последовательность подачи блюд:

- холодная закуска;
- горячая закуска;
- первое блюдо;
- вторые горячие блюда;
- десерты;
- фрукты.

# При подаче блюд нужно соблюдать несколько требований:

- нельзя касаться краев чашки или стакана;
- большой палец должен быть за краем тарелки;
- блюдце под чашкой всегда должно быть сухим;
- приборы надо брать только за ручки;
- следующее блюдо можно принести лишь тогда, когда убрана посуда из-под предыдущего;
- блюдо на тарелки следует укладывать в присутствии гостей, на подсобном столике.



**Спасибо за внимание!**