



**Сервировка
стола
к
обеду**

1. В настоящее время бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Вся она выполняется из фарфора, стекла, металла и других материалов.
2. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?
3. Они, несомненно, украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям.
4. Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные ставят в специальный стакан
5. Она – основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее – лен, хлопчатобумажные ткани.



Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пищи.

Основная цель сервировки - создать определённый порядок на столе, обеспечить присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами.



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



Меню на сегодня

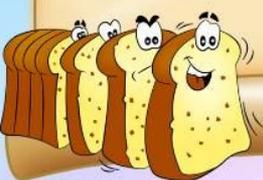
Завтрак _____



Обед _____



Полдник _____



Обед



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

Закуски



Первые блюда



Вторые блюда



Сладкие блюда и напитки



Практическая работа. «Составление меню обеда».

Задание каждой бригаде

- Из предложенных продуктов выбрать те, которые понадобятся для приготовления блюд к обеду, и составить меню обеда..

При составлении меню учитывать:

Меню

разнообразное

состоит из
салата и 3х блюд

правильное сочетание
продуктов питания



Предметы сервировки: скатерть



Сеты

Практичные и красивые сеты — хорошая замена скатерти. Даже во время торжественного застолья можно отказаться от скатерти и ставить сет прямо на стол. Сет не должен быть меньше 30-40 см. Может быть выполнен из дерева, ткани, пластмассы, бумаги и т.д.



Сеты





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.

Сервировка стола к обеду



Столовые приборы раскладывают 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.





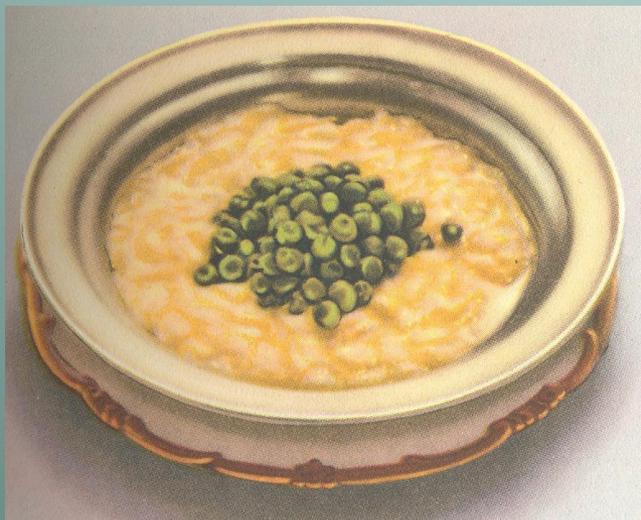
mygo.ru



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



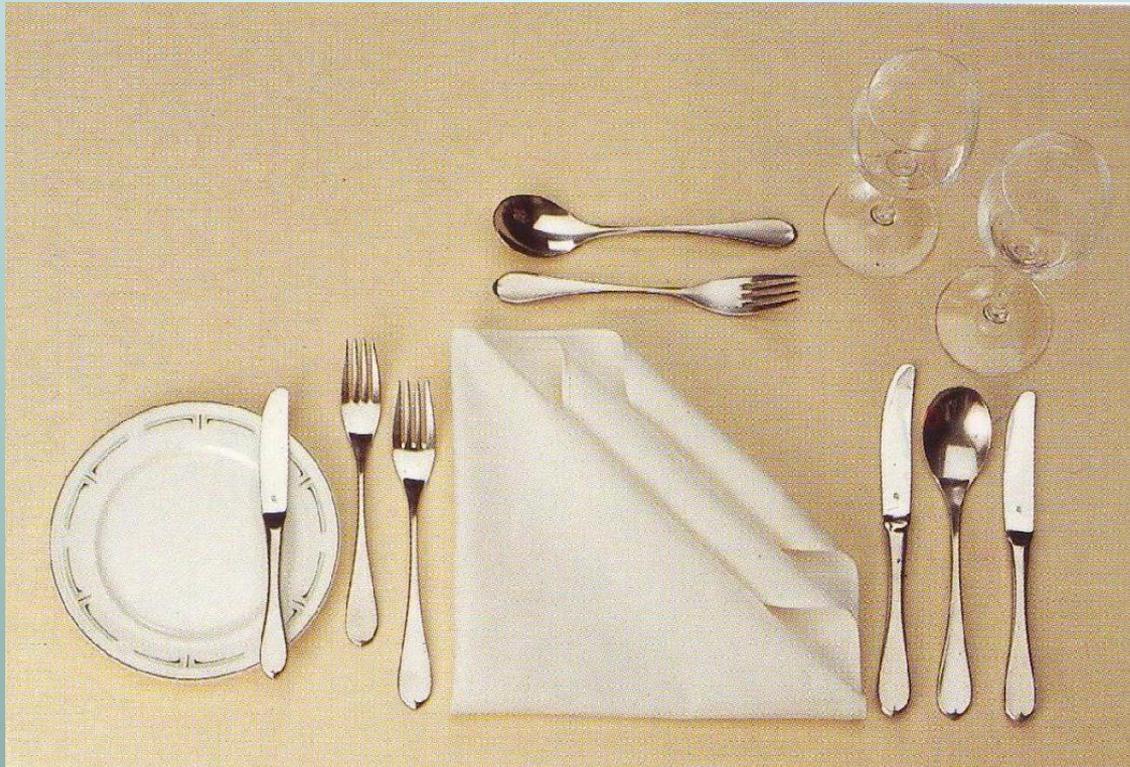
Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

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.



Расположение столовых приборов



- На званом обеде столовые приборы раскладываются так, чтобы ими можно было пользоваться, беря один за другим «извне к себе», а стаканами - справа налево (в соответствии с последовательностью подачи блюд).

Салфетка – обязательный элемент сервировки стола.



Кольца для салфеток своими руками



Складывание салфеток

Для того, чтобы складывать разные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.



Приборы для специй. Цветы



Домашнее задание

*Составить меню для семейного
воскресного обеда.*



Сервировка обеденного стола.