

# ***СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ***



**ОБЩИЕ ПРАВИЛА**

# Подготовка к сервировке стола

- Перед началом сервировки следует провести ревизию посуды и приборов: проверить чистоту, отсутствие дефектов (трещин или сколов, остроту ножей и отполировать всю посуду и столовые приборы протерев чистым полотенцем.
- Важный элемент каждого стола - дополнительные элементы столового набора: солонка, горчица, перчик и др.
- Расчет количества мест за столом тоже немаловажен, на каждую присутствующую за столом персону должно приходиться не менее 80 см длины стола.
- Накрывая стол скатертью нужно убедиться в ее достаточной длине. Она должна свисать не менее 25 см с края стола, но ни в коем случае не быть ниже сиденья стула.
- Важно помнить: что расположение посуды и приборов на столе зависит от порядка следования (очередности) блюд. Чем планируется подать блюдо тем ближе к основной тарелке ставятся приборы.

# *скатерть*



Как и при сервировке стола к обеду, первым шагом нужно выбрать чистую и выглаженную **скатерть**.

# ТАРЕЛКИ

- **Тарелки** для закуски и основного блюда располагаются одна внутри другой, слева от них — хлебная тарелка. Конечно же, все зависит от количества блюд, но классическая подача именно такая.





■ Слева выкладывают две или три **вилки**, а справа — ножи. Во время приема пищи используют сначала внешние приборы. Ножи кладутся острой частью лезвия к тарелке, а вилки — зубчиками кверху

# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

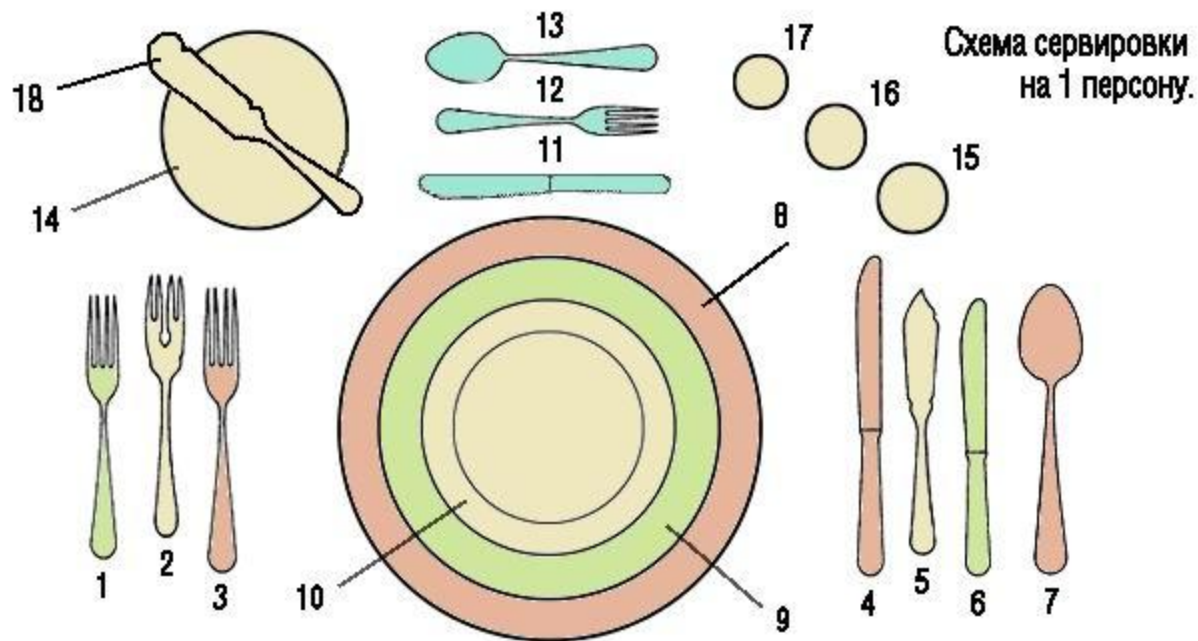


Перед приборами ставят  
*фужеры, бокалы.*



Еще в старину признаком особой культуры считалось угощение гостей напитками из бокалов и стаканов красивой формы.

# ПЛАН СЕРВИРОВКИ СТОЛА



1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла



Непременным атрибутом сервировки стола является *салфетка*. Без салфетки невозможно соблюсти чистоту за столом, более того, она исполняет не только функциональную роль, но и декоративную. Допускаются полотняные и бумажные салфетки, они выкладываются на тарелку или рядом с тарелкой.



Кармашек «Ме  
размер 0.1-0.2  
двухсекционн  
без вышивки 5  
с вышивкой 65



<http://novyj-stezhok.tiu.ru/>



EIGART



Сервировка стола к ужину — это своего рода искусство, а гармоничное сочетание столовой посуды и скатерти, правильного расположения приборов и интересного декора создадут цельную композицию и непременно запомнятся гостям.

