

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ



Этикет (от французского *etiquette* – ярлык, этикетка) означает форму, манеру поведения, правила учтивости и вежливости, принятые в том или ином обществе.



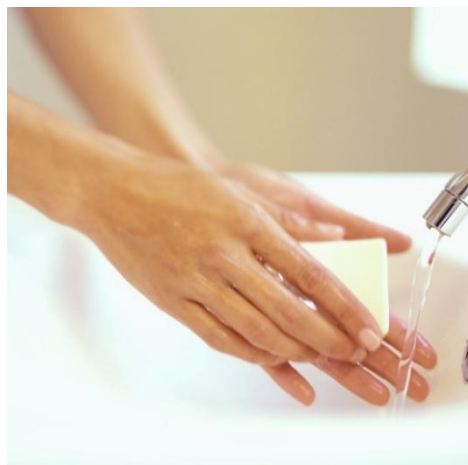
Застольный этикет включает в себя несколько важных моментов:

- правила поведения за столом
- сервировка стола
- правила пользования столовыми приборами
- правила пользования салфетками
- правила употребления некоторых блюд
- украшение стола



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Не следует опаздывать к столу и ждать неоднократного приглашения.
- Руки перед едой должны быть тщательно вымыты.
- Садиться и вставать из-за стола можно только с разрешения присутствующих; раскачиваться на стуле нельзя.



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

- Сидеть за столом следует прямо. Туловище должно быть удалено от края стола примерно на ширину ладони.
- Руки до изгиба кисти (но не до локтя) лежат на столе, локти должны быть прижаты к туловищу.



Сервировка (фр. servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

- Бульонные чашки (для бульонов, супов - пюре)
- Тарелки столовые глубокие (диаметром до 24 см)
- Суповые миски с крышкой
- Керамические горшочки



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД



- Тарелки столовые мелкие (диаметром 24 см)
- Блюда круглые или овальные на несколько порций



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- Керамические горшочки
- Кокотницы глиняные или металлические



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЕСЕРТА



- Тарелки десертные глубокие и мелкие (диаметром 20 см)
- Блюдо для торта
- Ваза для фруктов
- Креманки, вазочки для мороженого, муссов



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



- тарелки закусочные (диаметром 20 см)
- салатники
- блюда овальные
- вазы на низкой ножке
- менажницы
- соусники

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Кофейный сервиз



Чайный сервиз

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



ЛОЖКИ



- столовая
- десертная
- чайная
- кофейная

ВИЛКИ

- рыбная
- закусочная
- столовая



РЫБНЫЙ ПРИБОР



СЕРВИРОВКА ПЕРВЫХ БЛЮД



СЕРВИРОВКА ВТОРЫХ БЛЮД



СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА



СЕРВИРОВКА ПЕРВОГО, РЫБНОГО, МЯСНОГО БЛЮДА И ДЕСЕРТА



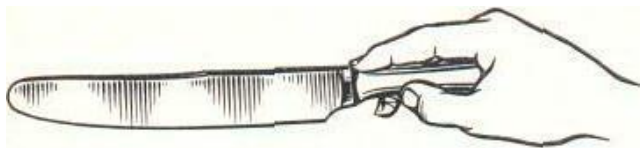
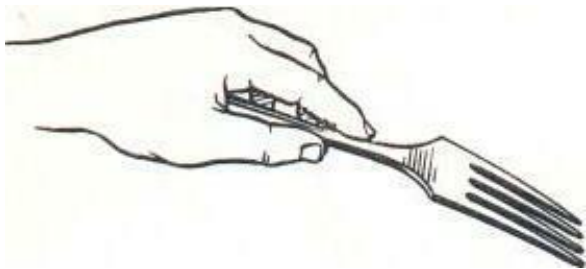








ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

- При использовании ложки её подносят ко рту, не наклоняясь над тарелкой.
- Чтобы с ложки не капало, её не следует переполнять .



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

Если еда прервана,
столовые приборы
кладут на край тарелки
(ручками на стол)



После окончания еды,
столовые приборы
кладут на тарелку
крест-накрест или
параллельно друг
другу.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку не следует оставлять нетронутой. То, что человек ею не пользуется, выдает, что он неряха.
- Салфетку следует развернуть после того, как свою развернёт хозяин.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфеткой не вытираются, ею просто промокают рот.
- Если еда закончена, салфетку оставляют справа от тарелки, если вам надо покинуть стол ненадолго – слева.
- Ни в коем случае нельзя бросать салфетку в тарелку.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку складывают вдвое и кладут на колени сгибом к себе.
- Салфетку не заправляют ни за пояс, ни за воротник.
- Пальцы вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Мужчина кладёт салфетку на левое колено.

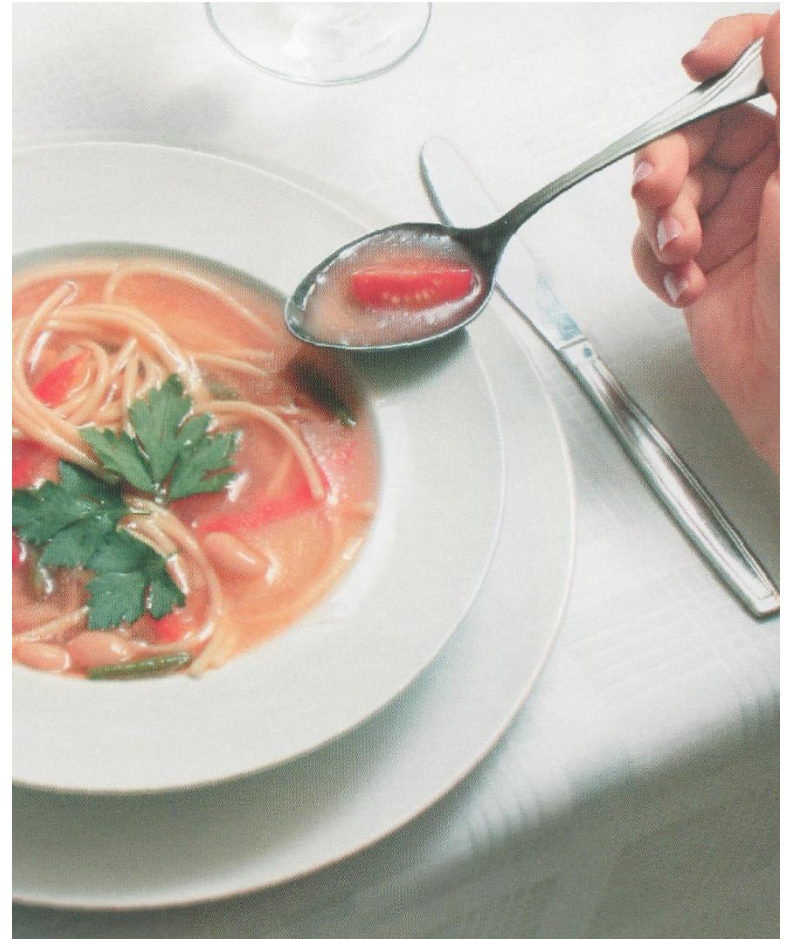


ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ СУПОВ

- Следует набирать в ложку столько супа, сколько можно съесть за один приём.
- Нельзя наклонять тарелку к ложке супа.
- Не рекомендуется стучать ложкой о тарелку.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛЮД



- Мясо едят с помощью ножа и вилки.
- Мясо следует нарезать не всё сразу, а постепенно, по мере приёма в пищу.
- Нарезать мясо, отделяя на вилку небольшой кусок.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

- Рыбу едят с помощью рыбного прибора . Вилкой необходимо придерживать кусочек рыбы, а с помощью рыбного ножа отделять кости.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- Блюда из птицы едят с помощью ножа и вилки.
- Вилкой, повернутой зубцами вниз, следует придерживать мясо на тарелке, а ножом осторожно срезать кусочки мяса.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ СПАГЕТТИ



- Спагетти едят , держа ложку в левой руке, а вилку в правой.
- Подцепив вилкой 2-3 нитки макарон, наматывать их движением «на себя», при этом вилка должна упираться в углубление ложки.

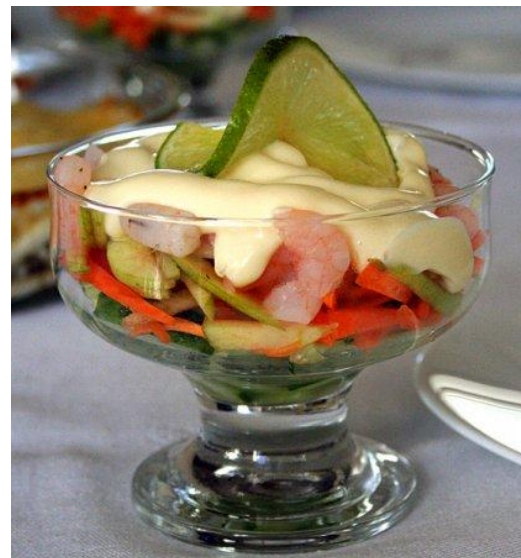
ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ХЛЕБА

- Нельзя откусывать хлеб от целого ломтя и крошить хлеб в тарелку.
- Следует есть хлеб, отламывая небольшие кусочки.
- Масло на хлеб намазывают специальным ножом, положив хлеб на тарелку.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ЗАКУСОК

- Грибы в любом виде принято есть вилкой и ножом.
- Если салат подаётся на отдельной тарелке, есть его необходимо из неё же с помощью вилки.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ДЕСЕРТА



- Бисквитные пирожные едят с помощью десертной вилки или чайной ложки, держа её при этом в левой руке.
- Песочные или слоёные торты едят с помощью десертных ножа и вилки.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ ЯИЦ

- Яйцо всмятку необходимо поместить в пашотницу.
- Затем закусочным ножом срезать верхнюю часть и положить её на тарелку.
- Содержимое яйца следует есть ложкой.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ КРЕВЕТОК

- Не рекомендуется разламывать креветки пополам, чтобы извлечь мясо.
- Неочищенные креветки нужно взять в левую руку, а правой вывернуть хвостовой плавник.



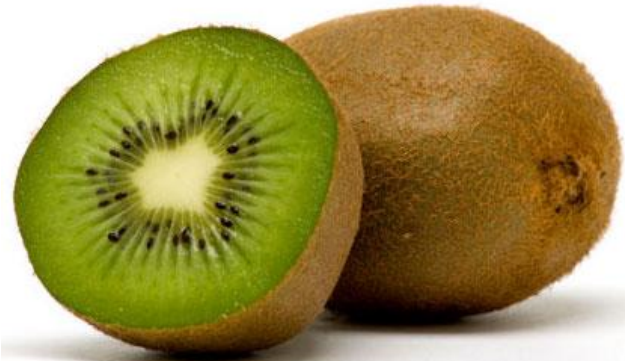
ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ БЛИНЧИКОВ

- Блинчики с начинкой принято есть с помощью ножа и вилки, отрезая небольшие кусочки.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ФРУКТОВ

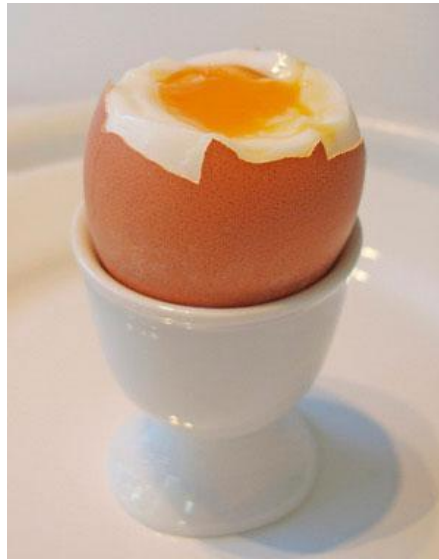
- Груши и яблоки едят, разрезав на дольки и вырезав сердцевину. У яблок предварительно очищают кожуру.
- Киви рекомендуется есть с помощью острой ложечки для фруктов.



ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ФРУКТОВ

- Клубнику подают очищенной от зелени и едят, не разминая её с сахаром или сливками.
- Бананы принято есть с помощью ножа и вилки, отрезая небольшие дольки справа налево.





УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Как правило, украшается стол для торжественных случаев. Однако и повседневный стол можно оформить оригинально.

- *Украшение стола салфетками*
- *Украшение стола свечами*
- *Украшение стола цветами*



УКРАШЕНИЕ СТОЛА САЛФЕТКАМИ

Самый простой и элегантный способ украсить стол с помощью салфетки – аккуратно сложить её, закрепив специальным кольцом.



КОЛЬЦА ДЛЯ САЛФЕТОК СВОИМИ РУКАМИ



СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

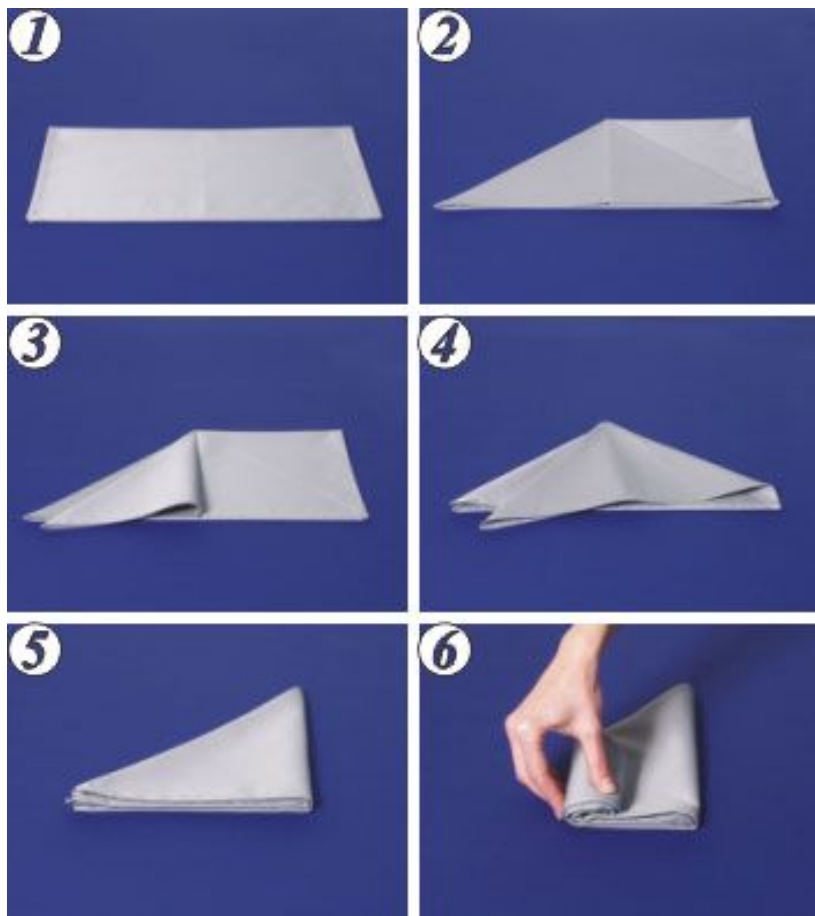


Для того, чтобы складывать разные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.

По способу складывания салфетки делят на три группы.

ГРУППА А

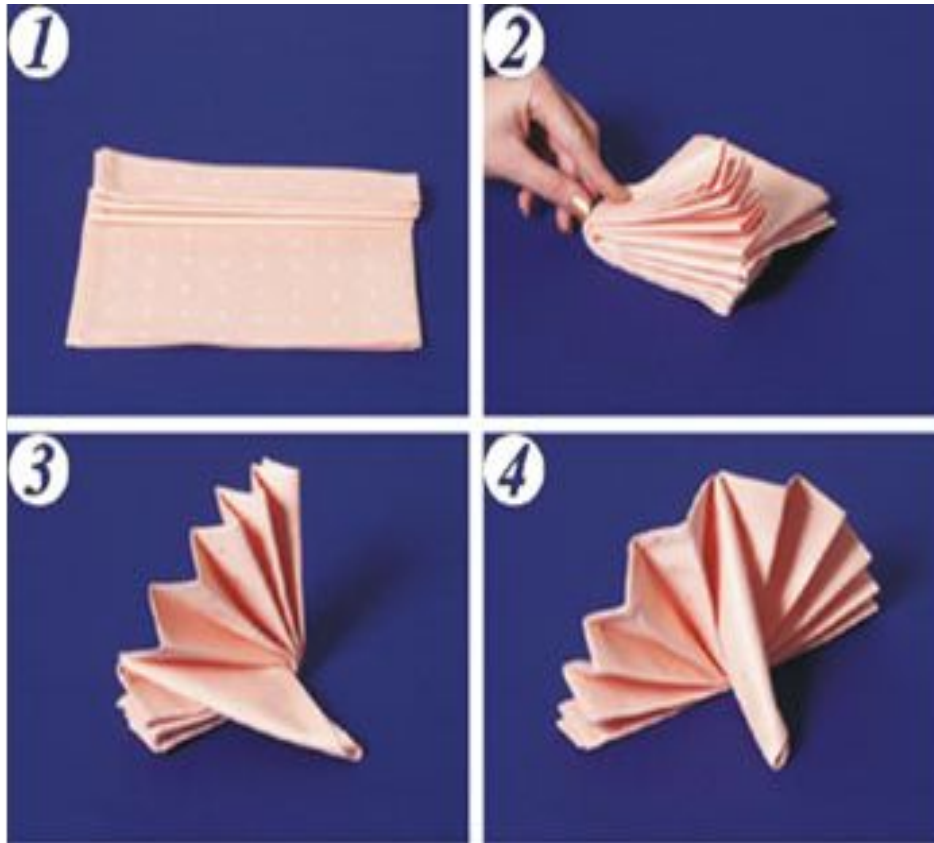
Все фигуры этой группы начинают складывать одинаково – пополам, изнаночной стороной внутрь.



«Шатёр кручёный»



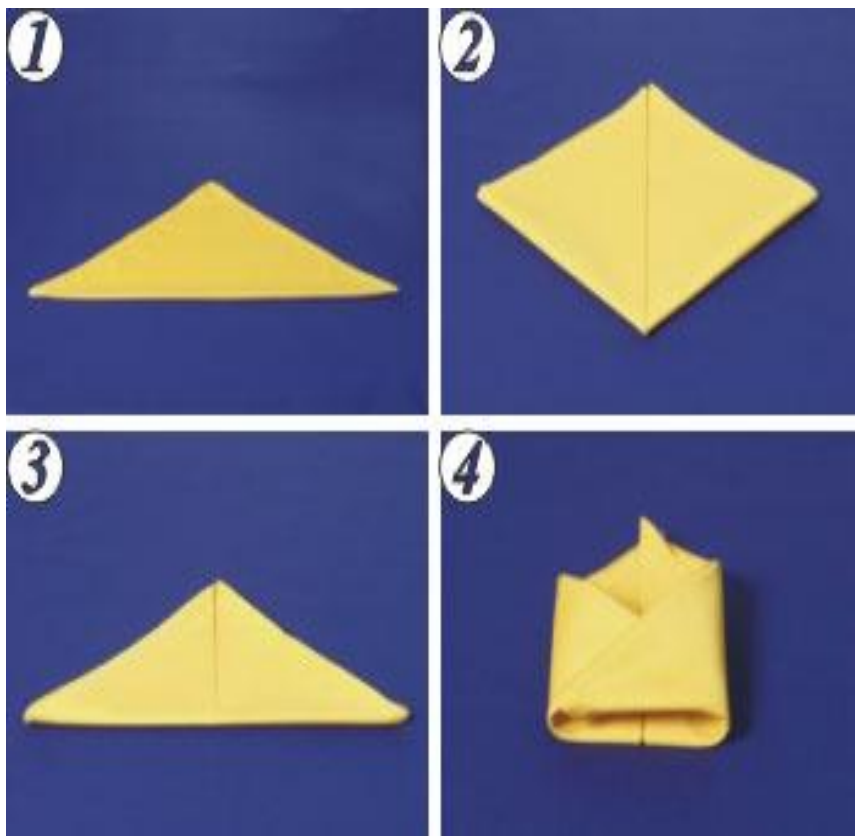
ГРУППА А



«Настольный веер»

ГРУППА Б

Фигуры этой группы начинают складывать пополам по диагонали изнаночной стороной внутрь.



«Арка - ворот»



ГРУППА Б



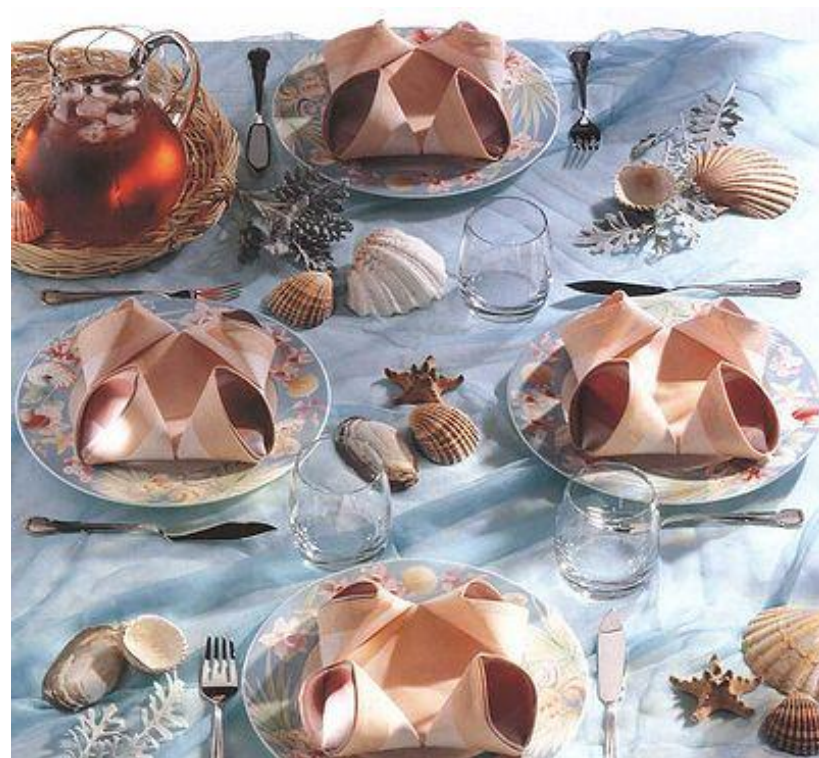
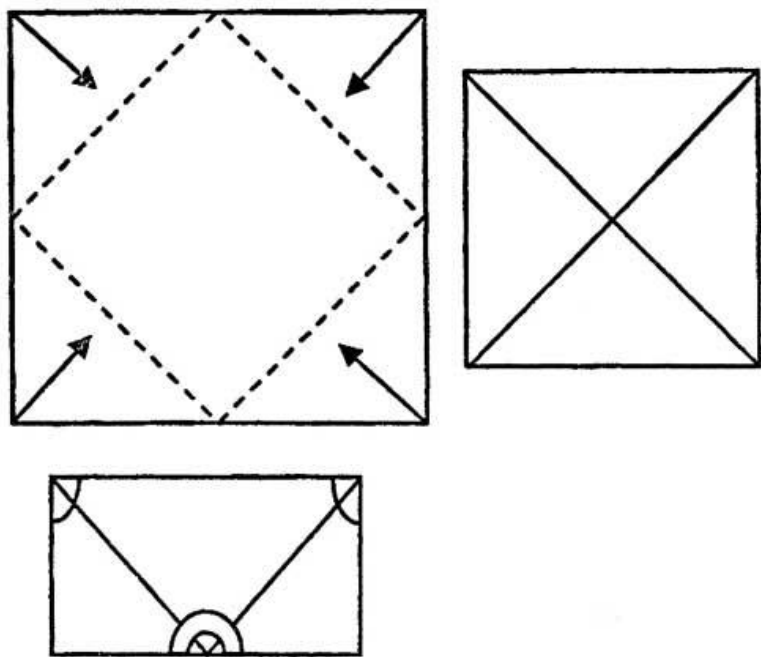
«Королевская лилия»

«Крылья»



ГРУППА В

Для создания фигур этой группы салфетку раскладывают изнаночной стороной вверх и загибают к центру все четыре угла.



ГРУППА В



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- Включённые в цветочную композицию свечи должны стоять ровно и надёжно крепиться к основе.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

Вместо подсвечников можно использовать стеклянные сосуды или фужеры.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

