

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



Для чего нужна сервировка стола?

Во-первых, это эстетично и вам самим будет приятнее сесть за стол, когда он красиво убран. Если это просто воскресный завтрак с семьёй, вам не потребуется много времени для его подготовки, зато вы сможете приятно удивить родных.

Во-вторых, сервировка просто необходима при приёме гостей, она станет гармоничным дополнением к праздничной атмосфере. Процесс сервировки стола, сам по себе творческий и имеет много вариаций, но при этом существуют общепринятые правила, которых необходимо придерживаться.

СХЕМА

При сервировке стола к завтраку не менее важно правильно расположить посуду и приборы. По центру всей композиции, согласно правилам оформления, ставится большое плоское блюдо под яичницу или омлет. Под ним располагают большую яркую салфетку, сочетающуюся по тону с остальным текстилем. Слева от основной тарелки ставится блюдце для хлеба.

Если предполагается подача молочной каши, то на плоскую тарелку ставится глубокая.

По отношению к основной тарелке располагают столовые приборы. Справа от нее кладут нож, а уже по правую сторону от него сначала столовую ложку, а затем чайную. Слева от тарелки располагают вилку и салфетку. Чтобы не ошибиться в расположении приборов и все расставить правильно, посмотрите, как выглядит сервировка стола к завтраку на схеме.



СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ В ПОВСЕДНЕВНОСТИ



СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ ДЛЯ ПРИЕМА ГОСТЕЙ



ЗАВТРАК НА ДАЧЕ



ЗАВТРАК ДЛЯ МАМЫ



ДЕКОР ЛЕТНИЙ



ДЕКОР ЗИМНИЙ



<http://hozinfo.ru/hozyajke-na-zametku/servirovka-stola-k-zavtraku>

<https://lavandadecor.ru/blog/servirovka-stola-k-zavtraku>