

Сервировка стола к завтраку

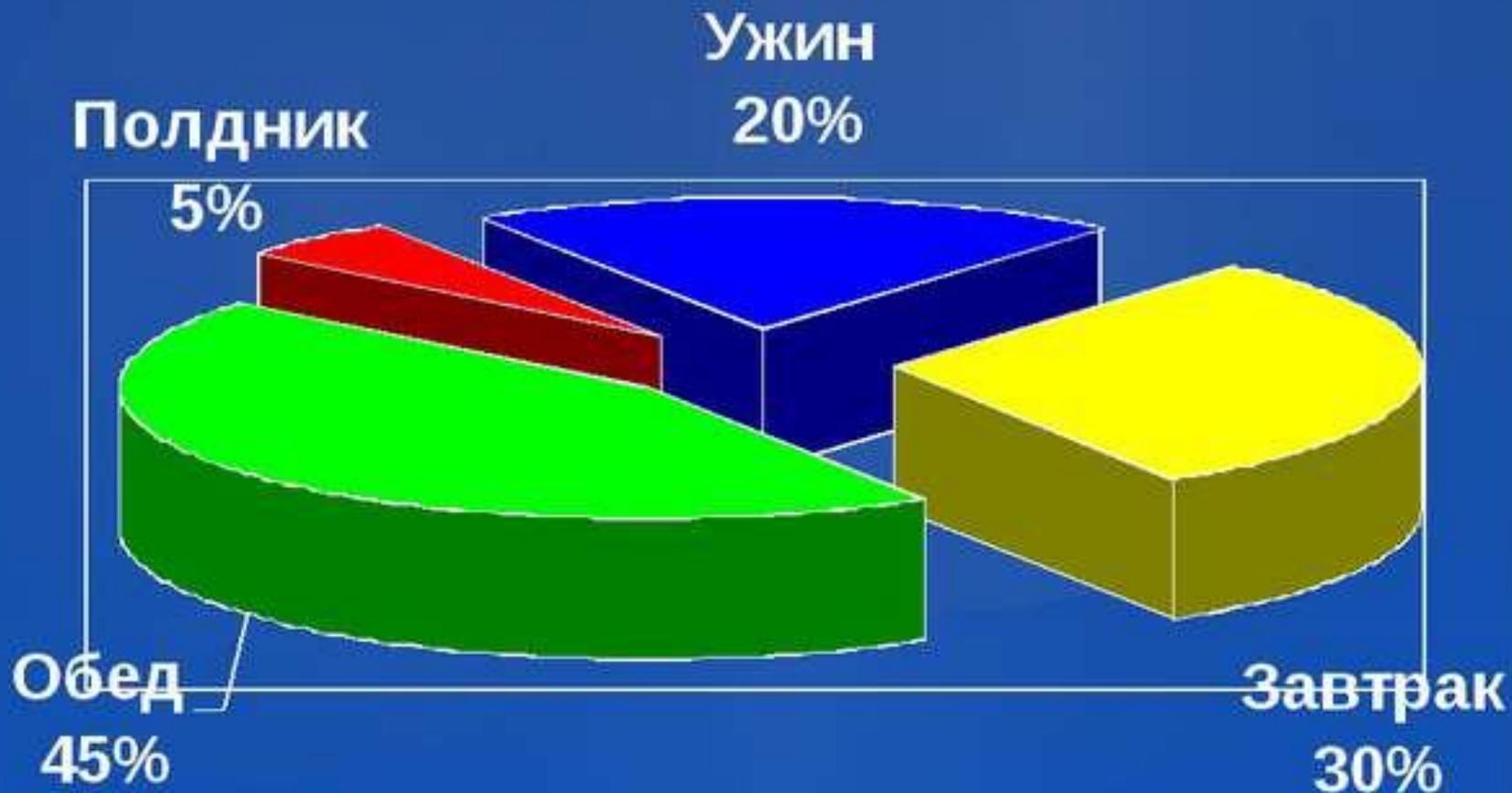


Содержание

- Что такое сервировка и для чего она нужна.
- Правила этикета.
- Правила сервировки стола к завтраку.
- Приборы и посуда необходимые для сервировки стола к завтраку.
- Оформление стола к завтраку.
- Способы складывания салфеток



Дневной рацион.



**Мы на завтраке сидим,
Кашу дружно мы едим,
Знает каждый ученик-
Ум без завтрака поник.**

**Чипсы, жвачка – не еда,
Помни это ты всегда,
Их избегать старайся,
Правильно питайся!**



БЛЮДА, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ НА ЗАВТРАК

1. Горячий напиток (чай, молоко, кофе, какао и т.д.), сок.

2. Горячее блюдо (каша, омлет, яичница).

3. Мёд, джем, повидло, варенье, масло, колбаса, сыр, варёное яйцо, хлеб, булочки, бутерброды.



Яйца богаты витамином А, белком, железом.



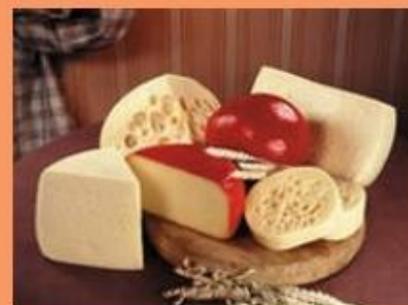
Ржаной и белый хлеб. Содержит много углеводов, а значит много энергии



Каша- источник энергии. Легко усваивается.



Кефир и йогурт. Повышает устойчивость иммунитета.



Сыр. Много белка и кальция.



Что такое сервировка и для чего она нужна

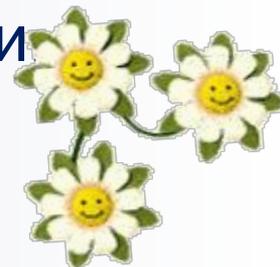
- Сервировать стол значит - подготовить его для приема пищи. Основная цель сервировки стола - создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми предметами. Порядок сервировки стола - не прихоть той или иной хозяйки, он выработан годами, продиктован требованиями гигиены и необходимостью, обеспечить садящим за столом наибольшее удобство.
- Любой стол должен представлять собой своеобразный ансамбль, в котором не должно быть ничего лишнего. Праздничное настроение складывается из мелочей: красиво сервированного стола, букета цветов, оригинально оформленного блюда



Сервировка – подготовка и оформление стола для приема пицци.

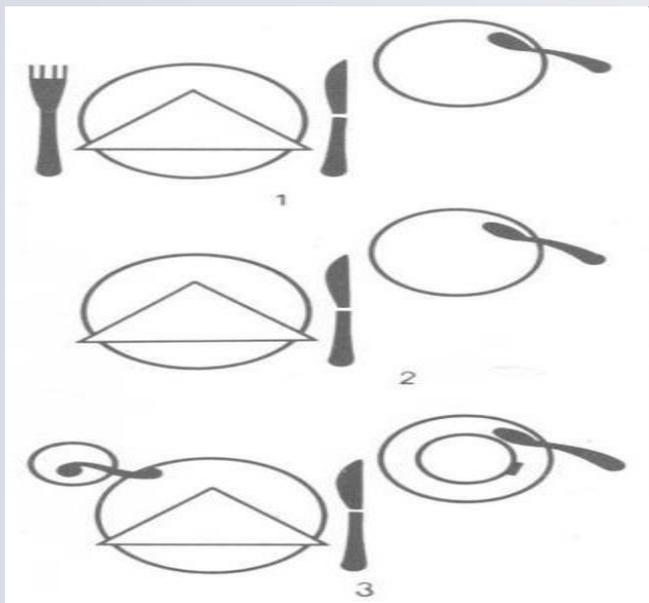


1. В настоящее время бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Вся она выполняется из фарфора, стекла, металла и других материалов.
2. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку?
3. Они, несомненно, украсят любой стол, но 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



Оформление стола к завтраку

- *Накрой стол скатертью*
- *Расставь тарелки, разложи приборы*
- *Разложи салфетки, расставь приборы для специй*
- *Расставь бокалы для напитков*
- *Расставь блюда общего пользования*



Предметы сервировки

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы

Предметы сервировки: *скатерть*



Салфетка – обязательный элемент сервировки стола.



Виды салфеток

Плотняные

Всегда предпочтительнее для больших трапез, т.к. придают им больше изысканности и элегантности.



Бумажные

Для вытирания пальцев и губ и являются одноразовыми. Их можно разрезать на треугольники и подать в специальной подставке.



Основные наборы посуды и столовых приборов для завтрака

- ▣ - Тарелка для хлеба маленькая
- ▣ - Сахарница;
- ▣ - Молочник;
- ▣ - Чайник;
- ▣ - Средний прибор ;
- ▣ - Чайная ложка;
- ▣ - Ложка для сахара;
- ▣ - Чайная чашка с блюдцем;
- ▣ - Кофейная чашка с блюдцем;
- ▣ - Кофейник;
- ▣ - Блюдо для сыра;



Приборы необходимые для сервировки стола



Столовые приборы на столе к завтраку

- Также на стол необходимо поставить масленку и нож, которым каждый отрезает кусочек масла, кладёт себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем или медом ставят на середину стола вместе с ложечками для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу.
- Маленькие бутерброды, расположенные на общей тарелке, переносят специальными вилками на свою тарелку и съедают не разрезая, большие разрезают на маленькие кусочки с помощью ножа и вилки. Хлеб, если к нему не положена специальная вилка, берут руками, кладут на тарелку или салфетку. Если ломти большие, от них отламывают маленькие кусочки. Лучше всего хлеб сразу нарезать маленькими тонкими ломтями. На хлеб намазывают масло, паштет, икру. Их берут общим ножом, перекалывают на край своей тарелки, затем своим ножом переносят на хлеб.



Правила сервировки стола

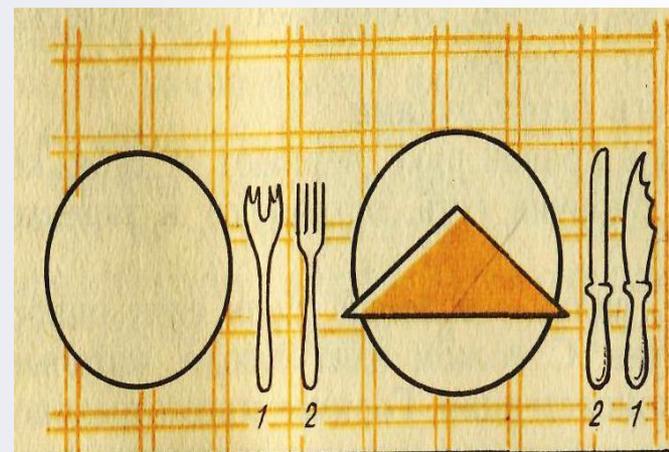
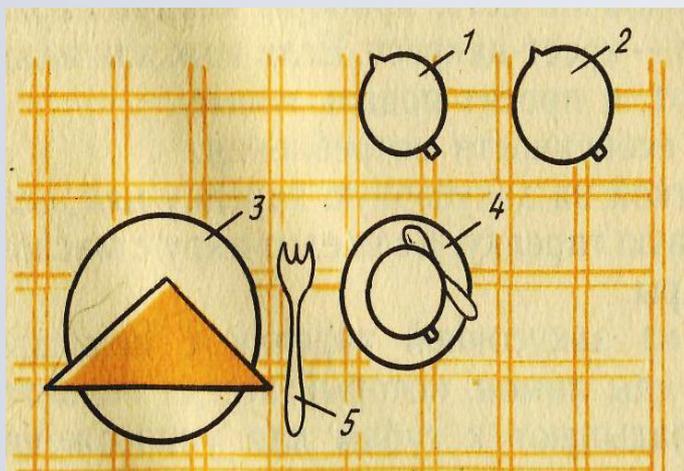
- *Тарелки и приборы подбирают в зависимости от меню*
- *Есть блюда, которые едят только вилкой, в этом случае ее кладут справа от тарелки зубцами вверх*
- *Если едят вилкой и ножом – нож справа лезвием к тарелке, вилка слева от тарелки*



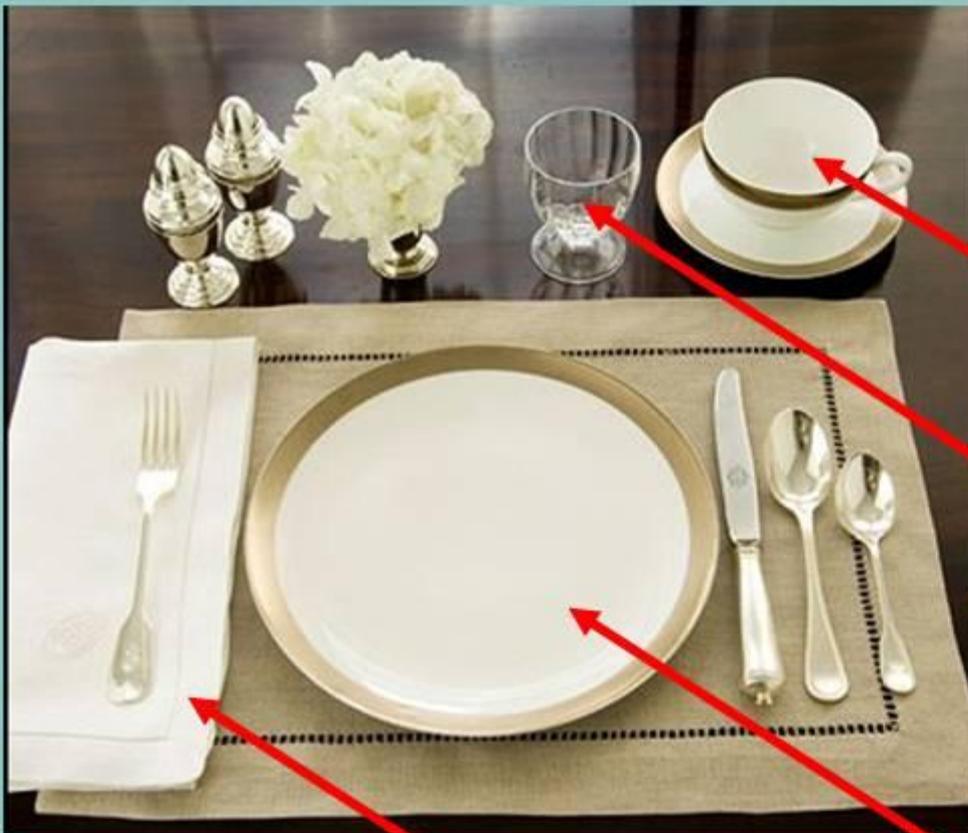
Правила сервировки стола



- Если позволяет место на столе, слева от тарелки ставят пирожковую тарелку
- Тарелки и приборы ставят на расстоянии 2 см от края стола. Центры пирожковой и основной тарелок находятся на одной линии



ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



Этикет - принятая в определенных кругах общества система правил поведения, установленный порядок поведения где -либо

- Поведение в общественных местах
- Поведение в школе
- Поведение за столом
- Поведение в столовой
- Поведение в гостях
- Поведение на улице

Правила поведения за столом

1. Не опаздывай, будучи приглашенным.
2. Умей пользоваться столовыми приборами.
3. Сидеть за столом надо прямо, опираясь на спинку стула.
4. Нельзя ставить локти на стол.
5. Нельзя громко разговаривать, разговаривать с полным ртом.
6. Хлеб, печенье, фрукты с общей тарелки берут руками.
7. Кушанье с общего блюда берут, пользуясь вилкой, лопаточкой или щипцами.
8. Хлеб едят маленькими кусочками, отламывая от целого кусочка.





Ответьте на вопросы

1. Какие блюда должны быть включены в завтрак?
2. Какая посуда используется при сервировке стола к завтраку?
3. Какие столовые приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?
4. Как раскладываются предметы прибора?

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Домашнее задание:

- 1. Прочитать в учебнике параграф 6, ответить на вопросы в конце.
- 2. На основе знаний, полученных из учебника, правильно засервируйте стол к завтраку (каша, чай, бутерброд) и отправьте мне фото в вк. У кого нет возможности сделать фото, рисуем (формат А4).