

·  
·  
· Тема. Песочное тесто.  
Сервировка сладкого стола.  
Этикет.



•  
•  
•

Масло сливочное растереть добела с сахаром



•  
•  
•

Затем постепенно, не  
переставая мешать, добавляют  
яйца



•  
•  
•

Муку, соль и пряности  
перемешивают и в углубление  
добавляют растёртую смесь



Замешивают быстро тесто,  
которое раскатывают в пласт  
толщиной 4-8 мм

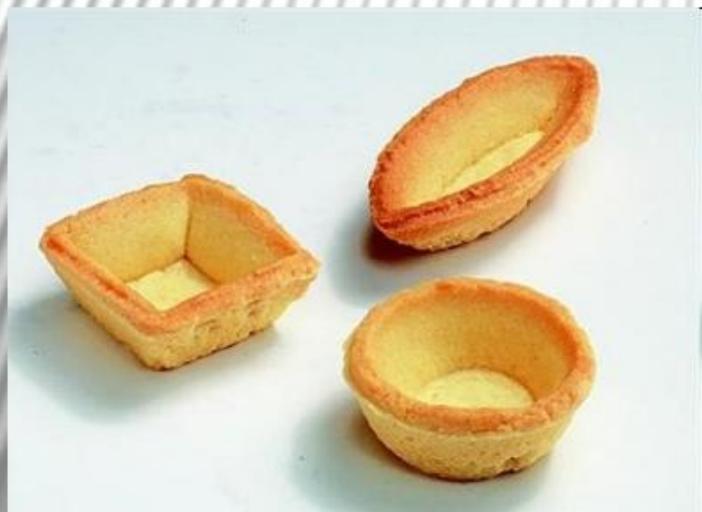


Выпекают при температуре 230-250  
градусов в течение 10-12 минут



# Изделия из песочного теста

- ▣ Печенье
- ▣ Тарталетки
- ▣ Торты



## **Требования к качеству песочного теста и готового продукта**

Песочное тесто должно быть однородным, без комков, пластичным. Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета, с золотистым оттенком, мякиш - пористый, пышный, рассыпчатый.



***Сервировка стола*** - это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

Предварительная сервировка создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит.



# Цели сервировки

- ✓ создать удобства гостям в процессе приема пищи
- ✓ способствовать установлению хорошего настроения
- ✓ выразить свое внимание и доброжелательность



## салфетки

- В 1700 году **французская аристократия** провозгласила правила **салфеточного этикета**, некоторые из них мы соблюдаем и сегодня. Например, за столом мы не вытираем нос своей салфеткой или салфеткой соседа. не стоит пренебрегать принятым в обществе **ЭТИКЕТОМ**.



*Between Naps on the Porch*

# Последовательность сервировки стола

- \* Накрыть стол скатертью
- \* Расставить тарелки
- \* Разложить столовые приборы
- \* Расставить посуду
- \* Разложить салфетки
- \* Расставить приборы со специями, цветы.



# Стол «фуршет»



