

Сервировка стола к обеду.



Сервировка — подготовка и оформление стола для приема пищи.

Основная цель сервировки - создать определённый порядок на столе, обеспечить присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ

СТОЛА

1. Застелить стол скатертью.
2. Сервировать стол тарелками.
3. Сервировать стол приборами.
4. Расставить посуду (бокалы, чашки).
5. Сервировать стол салфетками.
6. Расставить приборы для специй, вазу с цветами.





Меню – перечень блюд и напитков, входящих в завтрак, обед, ужин.



ОБЕД



Наиболее полноценным и разнообразным является обед, состоящий из четырех блюд: закусок, первого и второго блюда, десерта.



ЗАКУСКИ



ПЕРВЫЕ БЛЮДА



ВТОРЫЕ БЛЮДА



СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ



ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ:



СЕТЫ

Практичные и красивые сеты — хорошая замена скатерти. Даже во время торжественного застолья можно отказаться от скатерти и ставить сет прямо на стол. Сет не должен быть меньше 30-40 см. Может быть выполнен из дерева, ткани, пластмассы, бумаги и т.д.





Чтобы не создавать на столе нагромождения посуды, соблюдают последовательность в смене блюд.

Сначала ставят закуски.

Для каждого обедающего ставят большую мелкую тарелку, на неё — закусочную. Слева — пирожковая тарелка с ножом для масла.

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



Столовые приборы раскладывают в такой последовательности: справа от тарелки столовый нож, затем столовую ложку, за ней закусочный нож; слева от тарелки — столовую вилку, слева от неё — закусочную вилку.



Если в меню обеда включена рыба, то добавляется рыбный прибор: справа от тарелки между столовым ножом и столовой ложкой кладут рыбный нож; слева от тарелки между столовой и закусочной вилкой кладут рыбную вилку.



Приборы для десерта кладут за столовой тарелкой.





kyrgyz-ucuz.ru



Когда надобность в закусках минует, их убирают со стола вместе с закусочными тарелками и приборами.

Затем переходят к супу. Заправочные супы подают в глубоких тарелках, которые ставят на большие мелкие.



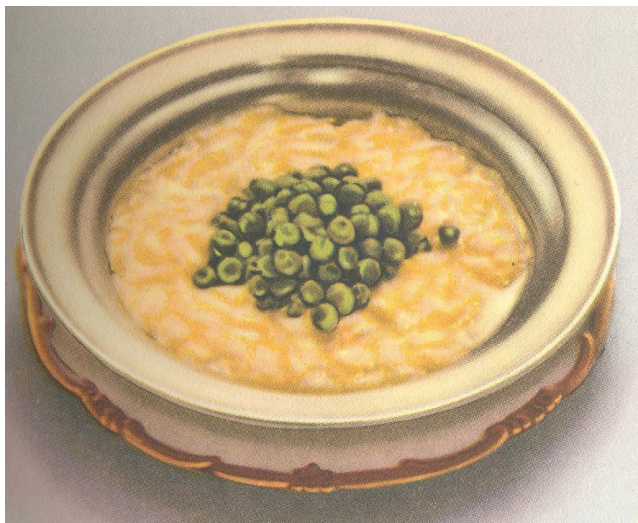


Если в меню обеда входит прозрачный бульон, его подают в бульонных чашках.





После супа переходят ко вторым блюдам. Для подачи вторых блюд используют мелкие столовые тарелки под вторые горячие блюда.



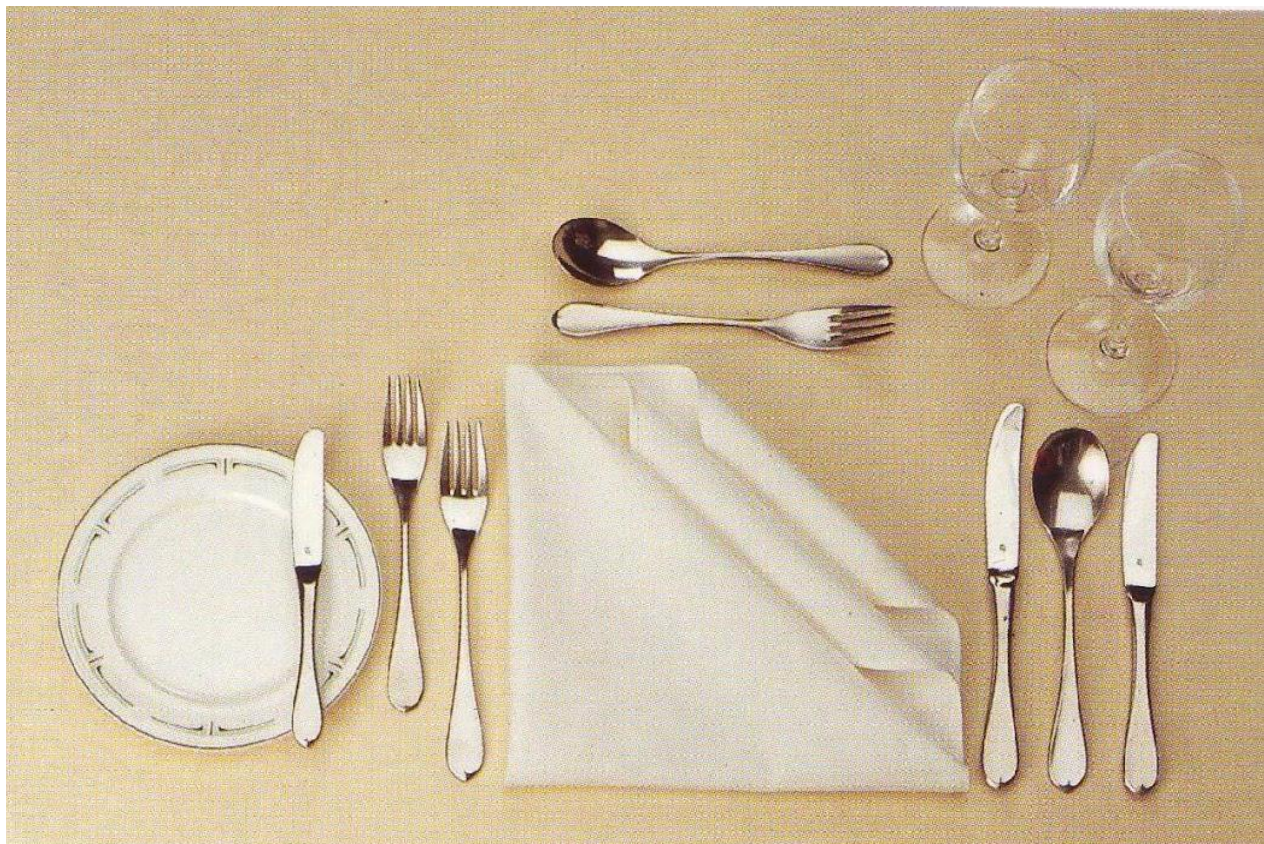
Десерт подают после того, как будет убрана обеденная посуда и стол приведён в порядок.

При подаче десерта каждому обедающему на большую столовую тарелку-подставку ставится десертная мелкая или глубокая тарелка. Если десерт подаётся в креманке, то её можно поставить на десертную тарелку.

На столе из приборов остался только десертный (нож, вилка и ложка). Могут стоять бокалы для сока или десертного вина.



РАСПОЛОЖЕНИЕ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



- На званом обеде столовые приборы раскладываются так, чтобы ими можно было пользоваться, беря один за другим «извне к себе», а стаканами - справа налево (в соответствии с последовательностью подачи блюд).

САЛФЕТКА — ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ СЕРВИРОВКИ СТОЛА.



ПРИБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ. ЦВЕТЫ





Сервировка обеденного стола.

