

«Сервировка стола к ужину. Элементы этикета»





как правильно накрыть стол?



какие приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?



назовите способы складывания салфеток?



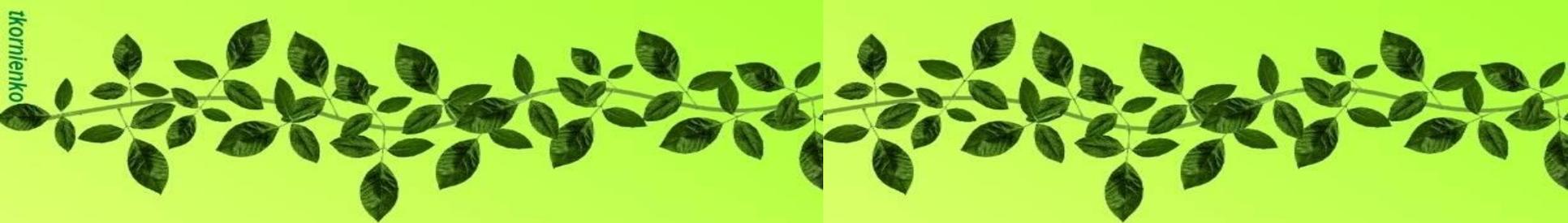
как правильно накрывать стол?





Сервировку стола можно сравнить с рамой, которая обрамляет картину вашего кулинарного творчества.





Скатерть и салфетка

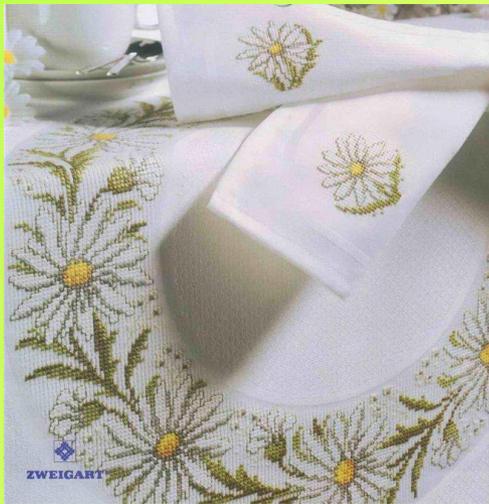
Место тарелок на столе

Без приборов не обойтись

Нужные приборы

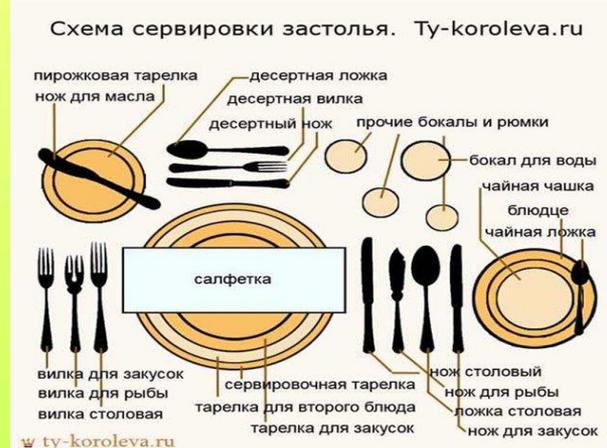
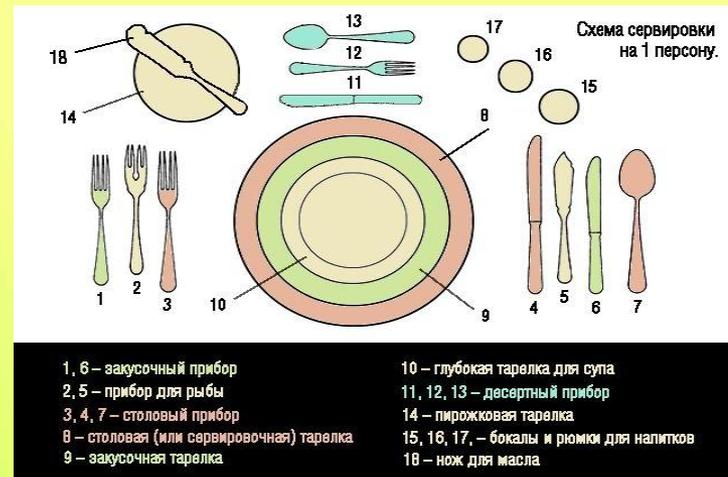
Украшение стола

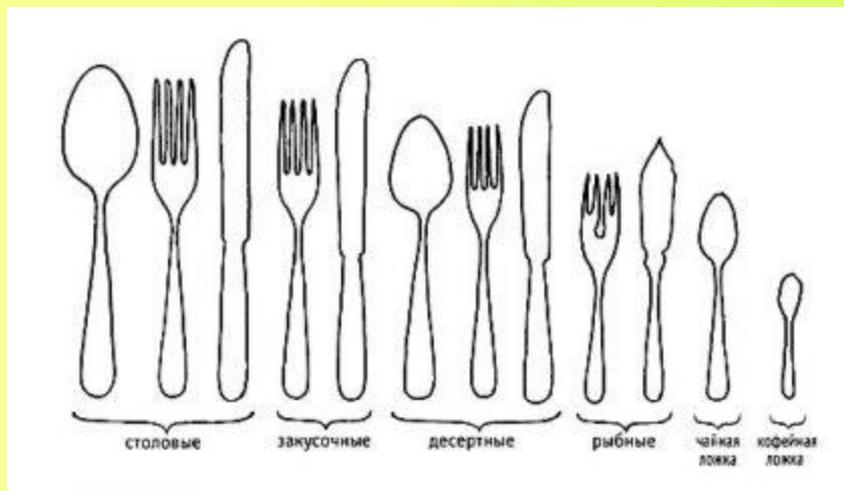
Этика



Скатерть и салфетка

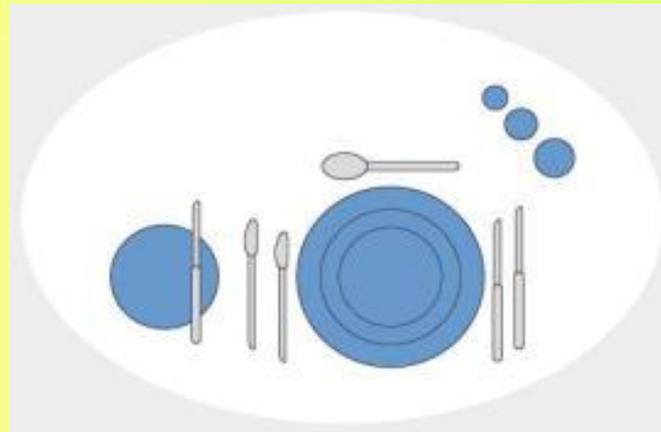
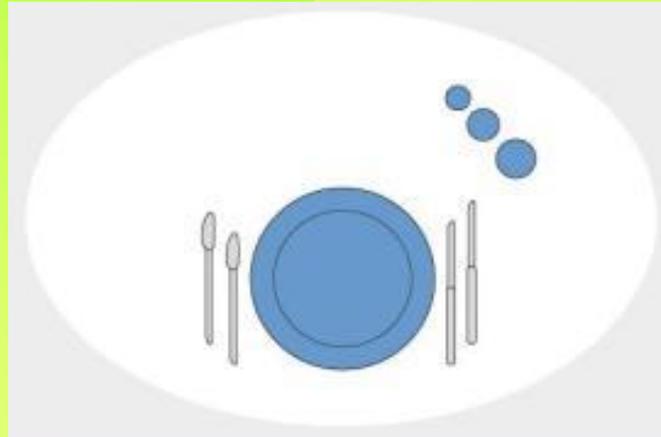
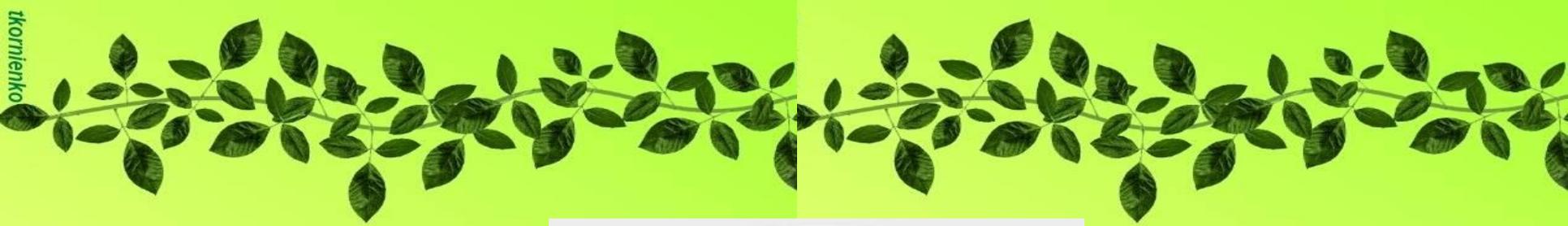
Место тарелок на столе





Без приборов не обойтись





Нужные приборы



Украшение стола



Этика



1. Стол вначале покрывают скатертью, которая должна быть:
 Новой
 Белой
 Безупречно
2. Конец скатерти должен свисать со всех сторон стола на:
 10 – 15см
 40 – 50 см
 25 – 30 см
3. После этого расставляют:
 Тарелки
 Приборы
 Вазы с цветами
4. Закусочная тарелка должна располагаться:
 Левее стула
 Правее стула
 Строго напротив стула
5. Столовые приборы раскладывают:
 Когда придут гости
 После расстановки тарелок
 Перед расстановкой тарелок
6. Ножи кладут:
 Перед тарелкой
 Слева от тарелки
 Справа от тарелки лезвием
7. Салфетки кладут на:
 Стол рядом с тарелкой
 Стул
 Закусочную тарелку
8. Приборы со специями ставят:
 В центре стола
 На краю стола
 Возле каждой тарелки
9. Цветы должны:
 Быть чистыми и свежими
 Хорошо пахнуть
 Быть искусственными
10. Ваза для цветов должна быть:
 Красивой
 Невысокой
 Хрустальной

