

14.12.2017 г

Тема урока:

Сервировка стола

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Цели урока:

- ▶ познакомить с видами и назначением столовых посуды, приборов и белья
- ▶ отработать практические навыки по сервировке стола

Изучение нового материала

Сервировка стола - это размещение на нем в определенном порядке всех необходимых предметов сервировки.

Должна:

- ▶ соответствовать виду обслуживания (завтрак, обед или ужин)
- ▶ меню подаваемых блюд
- ▶ сочетаться с формой стола и общим интерьером зала
- ▶ все предметы сервировки должны располагаться в строго определенном порядке



Предметы сервировки

- ▶ Скатерть
- ▶ Столовая посуда
- ▶ Столовые приборы
- ▶ Посуда для напитков
- ▶ Салфетки

Стол покрывают скатертью. Сначала ставят посуду, затем раскладывают приборы и в последнюю очередь – бокалы, фужеры, рюмки, салфетки.



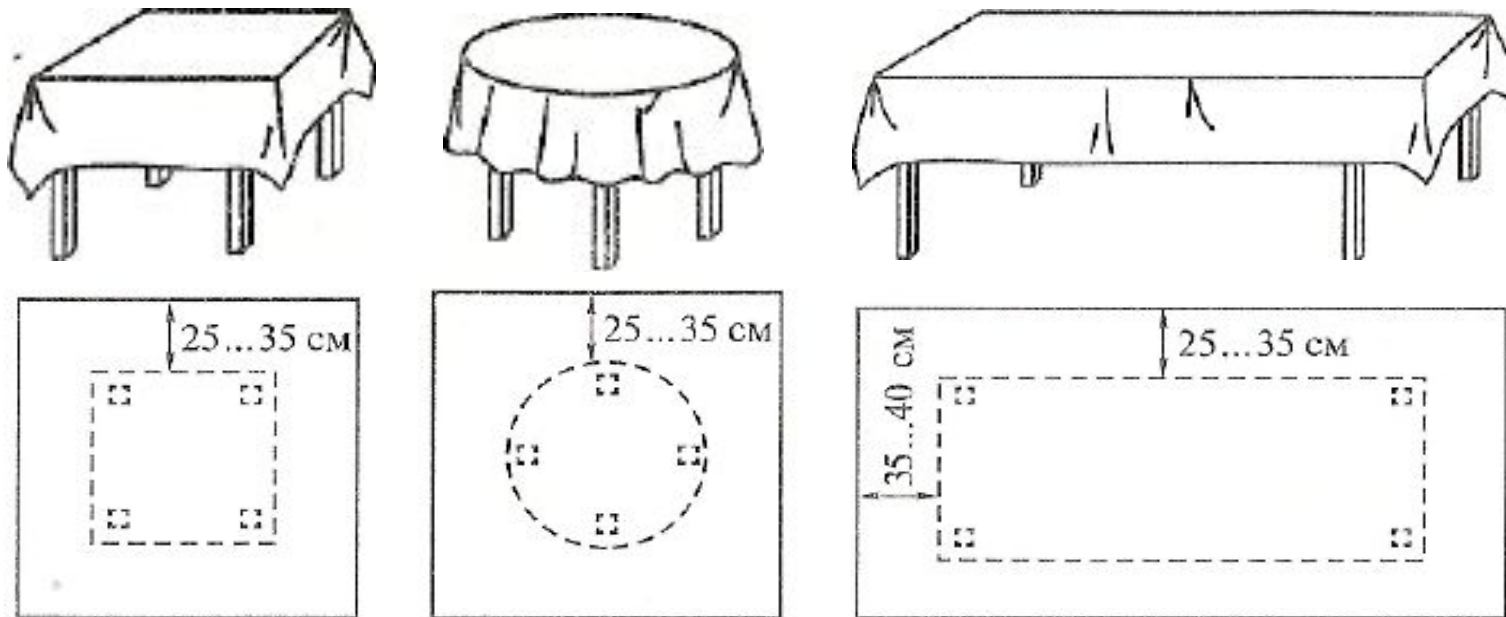
Скатерть - платье для стола



- ▶ Первые скатерти использовали еще в Древнем Египте.
- ▶ Скатерти считались признаком достатка и благополучия.
- ▶ За непокрытый стол садились только рабы и самые бедные слои населения.
- ▶ Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150 г.
- ▶ Скатерть в те времена чаще называли «столешник».
- ▶ До XV века было не принято покрывать стол скатертью для красоты, это делалось исключительно перед трапезой.

Скатерть на столе

- ▶ Стелют на столешницу, покрытую фланелевым чехлом
- ▶ Центральные складки строго по центру стола
- ▶ Концы свисают равномерно со всех сторон на 25-35 см.
- ▶ Углы скатерти опускаются строго против ножек стола и закрывают их.



Тарелка

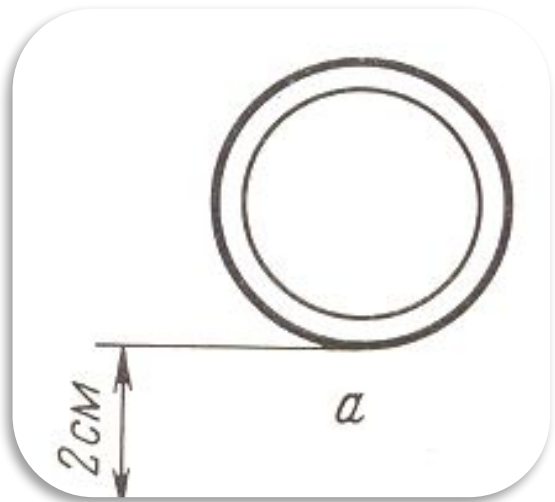
- ▶ История тарелки, как емкости, в которую накладывают пищу, началась еще в эпоху неолита.
- ▶ На Востоке, в частности в Китае, керамические тарелки появились в 7 веке нашей эры.
- ▶ В Европу они попали в 14 веке в качестве подарка французскому королю от китайского императора (до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).
- ▶ Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке (до этого несколько человек использовали одну общую тарелку)



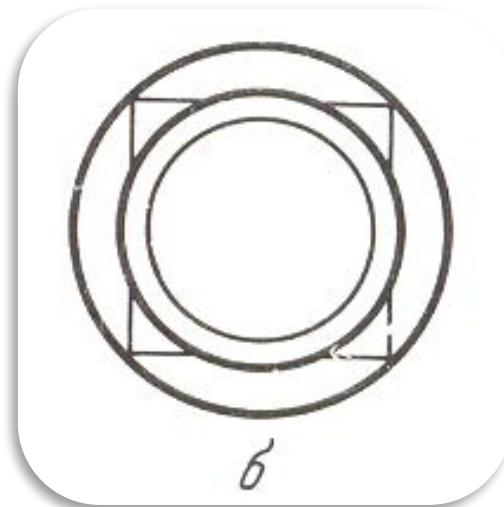
Виды тарелок

Наименование	Назначение	Размер, мм
<u>Тарелки:</u> <u>пирожковые</u>	Для хлеба, тостов, пирожков, расстегаев, ватрушек, гренков и других булочных изделий	170-180
<u>закусочные</u>	Для холодных закусок всех видов	200
<u>столовые</u> <u>мелкие</u>	Для вторых горячих блюд	240
<u>столовые глубокие</u>	Для супов порциями Для супов полупорциями	240
<u>десертные мелкие</u>	Для фруктов, пудингов, суфле со сладкими соусами	200
<u>десертные глубокие</u>	Для клубники, малины со сливками и других сладких блюд	200

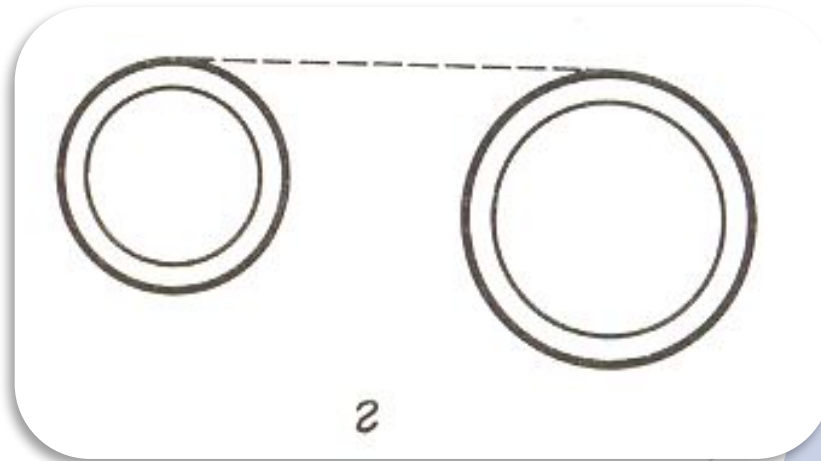
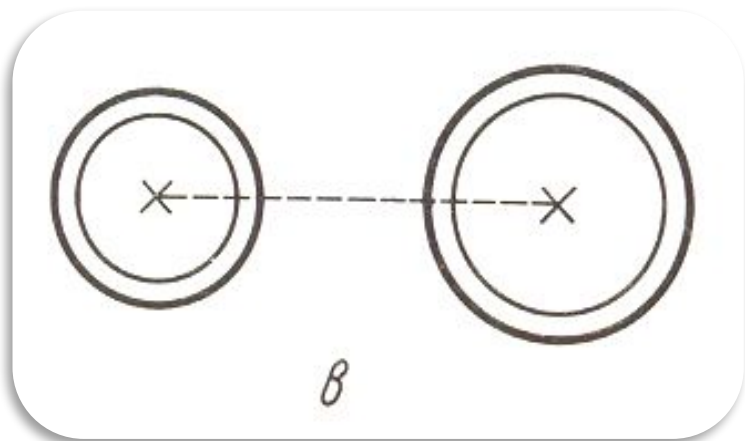
Схема расстановки тарелок



Тарелки ставят
на расстоянии
2 см от края
стола



На мелкую
столовую тарелку
ставят закусочную,
совмещая их
центры.
Между ними можно
проложить
салфетку



Пирожковую тарелку ставят на расстоянии 5-10 см слева от основной тарелки, на одной линии по центру или дальнему краю

Столовые приборы

СЕРЕБРЯНАЯ ЛОЖКА на Руси впервые появилась на столе князя Владимира в Киеве в 10 веке.



В дореволюционной России деревянная ложка была главным атрибутом деревенского стола и являлась предметом народного промысла (в 19 веке их изготавливали до 3 млн. штук в год)

НОЖ стал столовым прибором в 15 веке.

Нож был остроконечным - нередко им ковыряли в зубах.

По распоряжению кардинала Ришелье концы ножа стали закруглять.

ВИЛКА появилась в 11 веке и имела двузубый вид, которой брали большие куски мяса.

Современной вилкой человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет.

Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей.



Виды столовых приборов



Столовый набор –
первые и вторые горячие



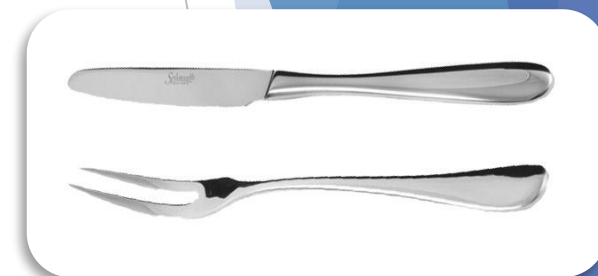
Рыбный - рыбные
горячие



Закусочный –
холодные и горячие
закуски



Десертный - для
десертов

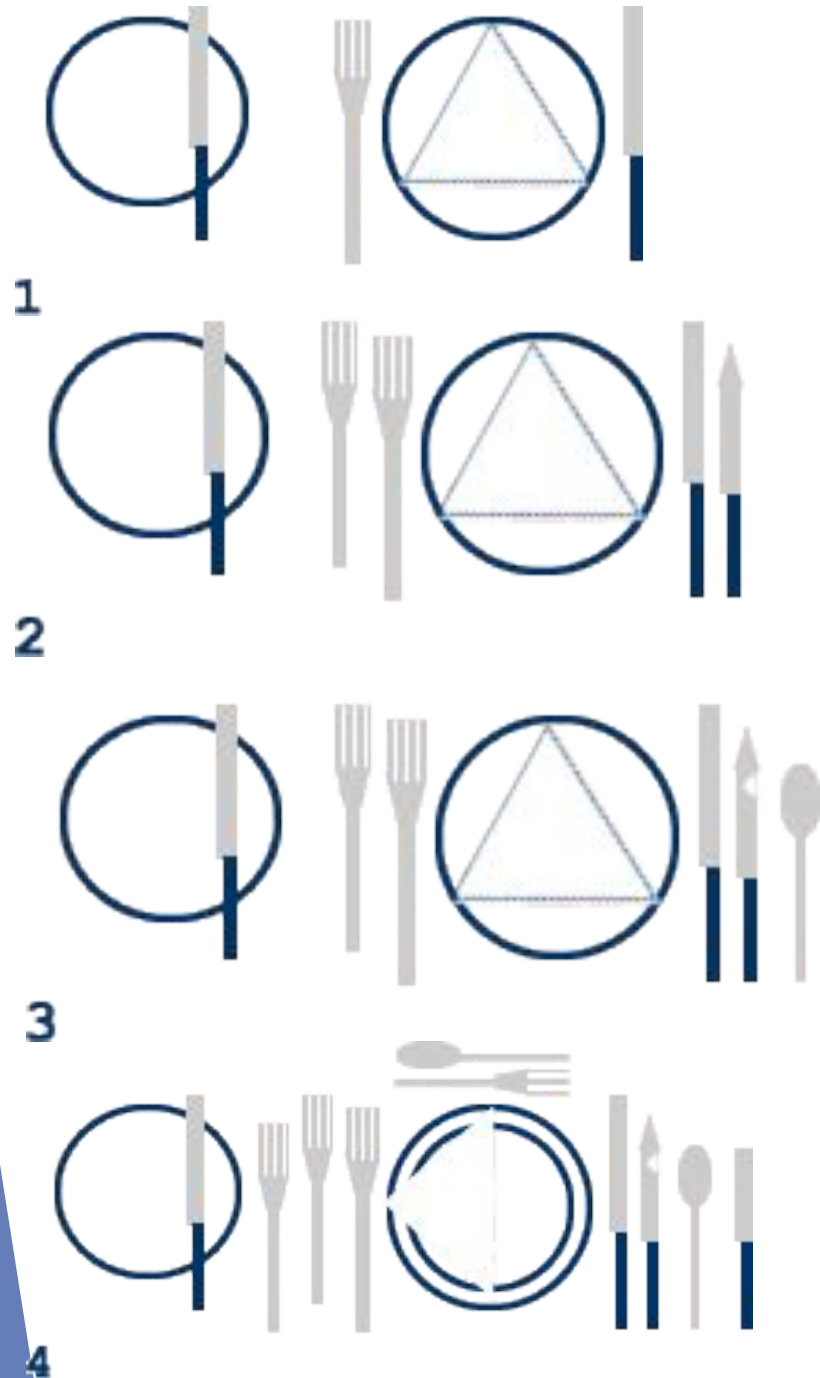


Фруктовый –
для поедания
фруктов,
фруктовых
салатов

Расположение приборов на столе

- ▶ Справа от тарелки раскладывают ножи
- ▶ Слева от тарелки — вилки зубцами вверх
- ▶ За тарелкой помещают десертный прибор
- ▶ Количество приборов определяется меню
- ▶ Расстояние между тарелкой и приборами, между самими приборами — 0,5 см
- ▶ Расстояние между концами приборов и краем стола — 2 см.
- ▶ При сервировке расстояние между краем тарелки и рюмкой или фужером не должно быть менее 0,5...1 см.





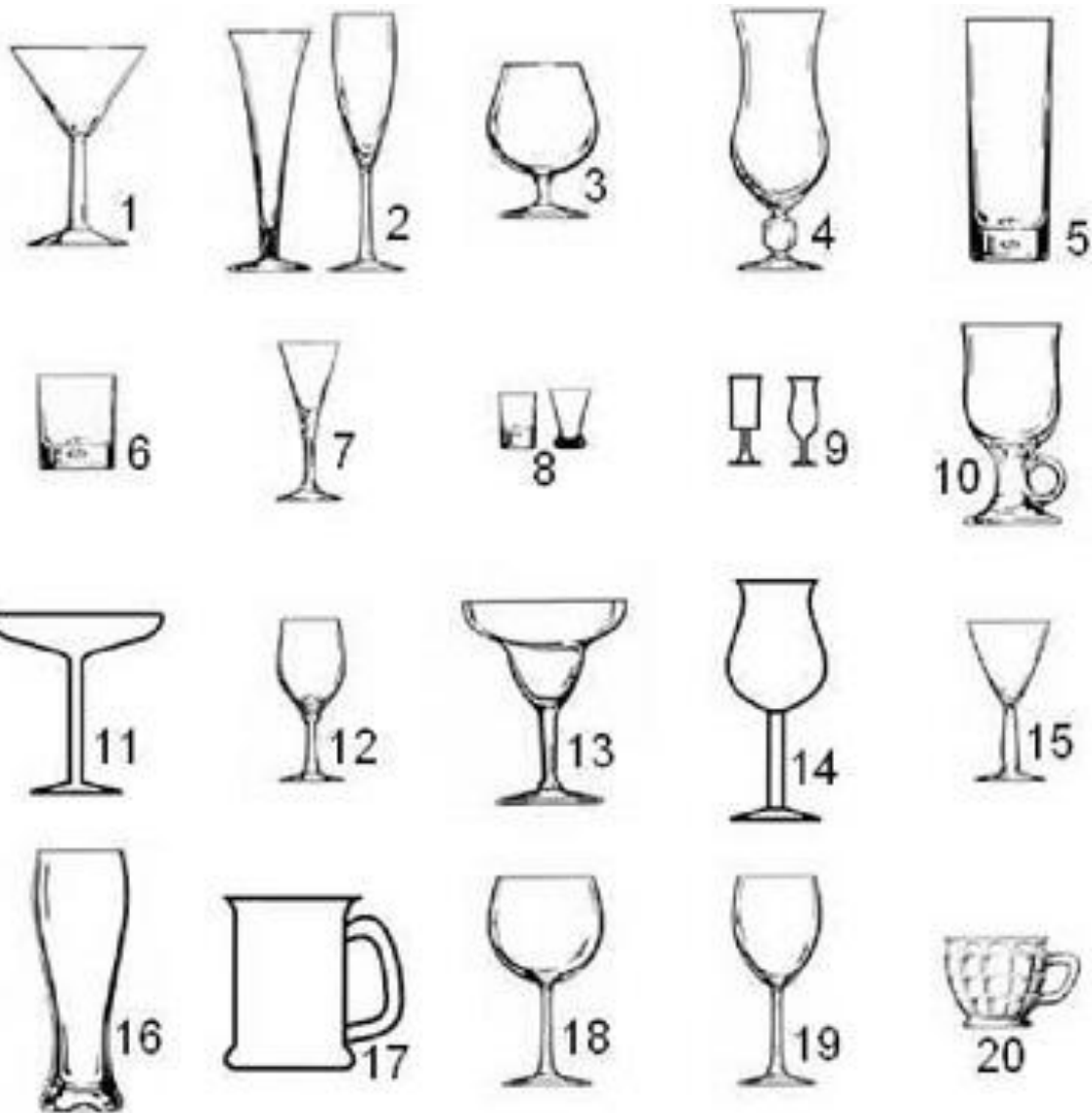
1- сервировка стола на одно блюдо (слева тарелка хлебная и нож для масла);

2 - сервировка стола для закуски и второго горячего блюда;

3 - сервировка стола для обеда с закуской, первым и вторым блюдом;

4 - сервировка банкетного стола (одно место)

Виды посуды для напитков



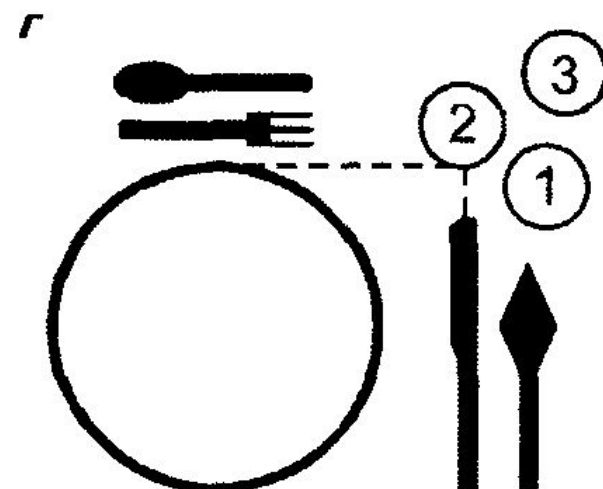
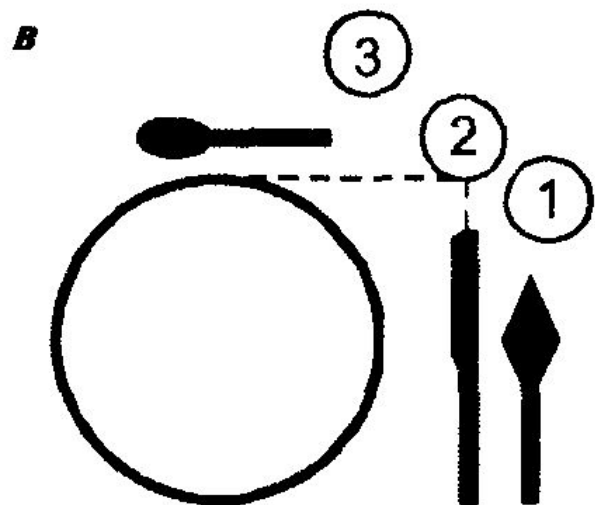
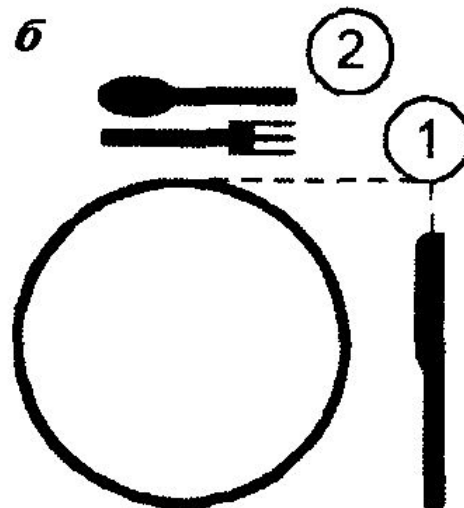
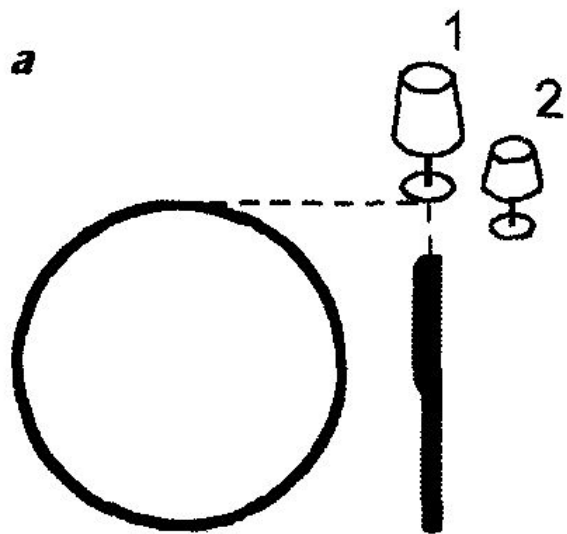
1. Бокал Мартини он же коктейльная рюмка.
2. Шампанка «Флюте», служит для подачи игристых вин и шампанского.
3. Бокал для коньяка, он же Снифтер.
4. Харрикейн – служит для подачи тропических коктейлей.
5. Хайболл или «Зомби» - Для напитков среднего и большого объема.

6. Стакан для виски.
7. Ликерная рюмка
8. Стопка – для подачи крепких алкогольных напитков.
9. Пус кафе – в нем подают коктейли из нескольких слоев.
10. Айриш кофе – бокал для горячих коктейлей.

11. Шампанское блюдце - служит для подачи игристых вин и шампанского
12. Шерри – бокал для крепленых вин и вермутов.
13. Маргарита – коктейльный бокал.
14. Гоблит. Кубок - разделяются на винные, коктейльные и пивные.
15. Сауэр - Для коктейлей группы Сауэр.

16. Пивной бокал.
17. Пивная кружка.
18. Бокал для красного вина.
19. Бокал для белого вина.
20. Чашка для пунша.

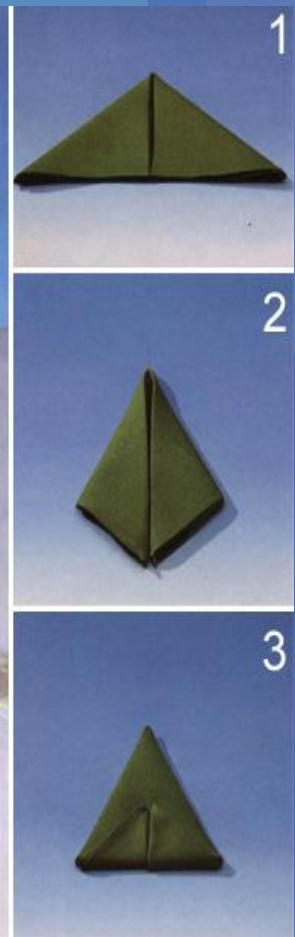
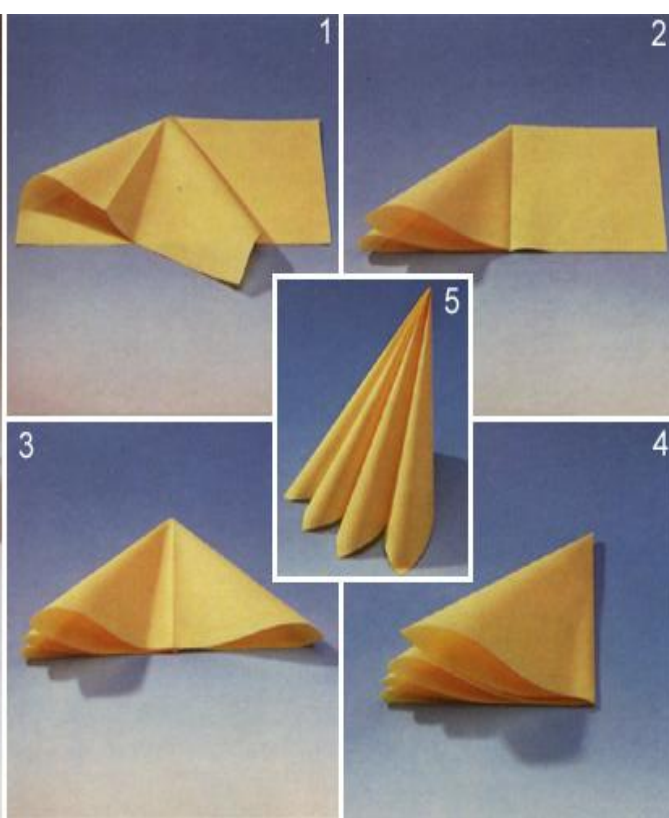
Варианты расстановки посуды для напитков



Салфетки

- ▶ Салфетки древних римлян были из махровой льняной ткани, которые повязывали вокруг шеи и вытирали ими губы и руки.
- ▶ Позже салфетки появились в 18 веке, с их помощью едоки пытались защитить кружевные жабо от попадания на них капель и крошек.
- ▶ В наши дни салфетки кладут на колени.





Варианты оформления салфеток

Шубина Е.А.



Варианты оформления салфеток



Шубина Е.А.

head club

Цветы

- ▶ Ставят в центр стола
- ▶ Не должны иметь резкий запах
- ▶ Не должны быть высокими
- ▶ Не должны закрывать сидящего напротив



Оформление стола



Оформление стола



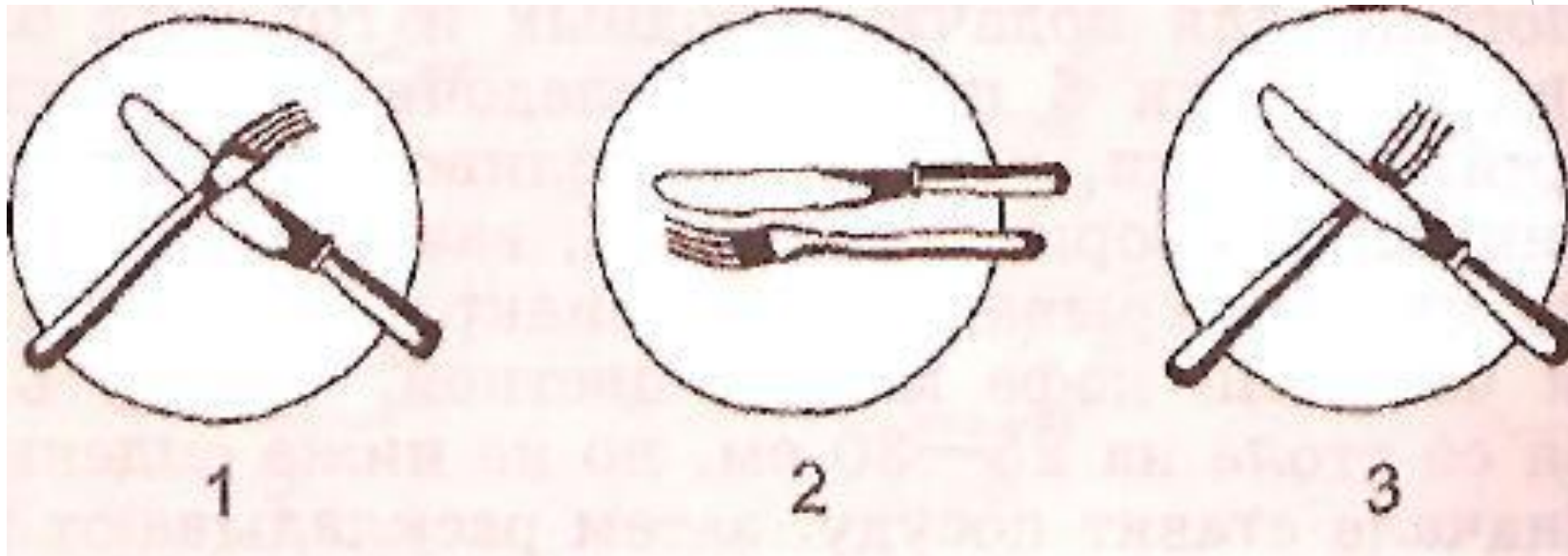
Этикет за столом

Сидеть за столом прямо, на столе могут находиться только кисти рук. Салфетку складывают вдвое, но так, чтобы один край выглядывал на 2...3 см. Об верхний край салфетки вытирают пальцы и промокают губы. Салфетку кладут на колени. Окончив есть, ее, слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки. Хлеб, булочки, фрукты, пироги берут руками.

Во время еды ложку держат в правой руке, черпают от себя, ко рту подносят слегка наискось, окончив есть, оставляют в тарелке или бульонной чашке. Нож держат в правой руке, вилку — в левой. Если едят одной вилкой, ее держат в правой руке. С ножом едят блюда, которые нужно резать из-за их твердой консистенции. Горячее мясо отрезают понемногу, холодное нарезают на небольшие кусочки сразу всю порцию.

Этикет за столом

- ▶ Окончив еду, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу ручками в одну сторону, вилку – зубцами вверх. Если еду прерывают на короткий срок, то нож кладут лезвием вглубь тарелки, а вилку – зубцами вниз, скрестив их.
- ▶ Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые.



Закрепление материала

1. Что такое сервировка стола?
2. Назовите предметы сервировки.
3. Перечислите правила расположения скатерти на столе.
4. Какие виды тарелок и их размеры Вы знаете?
5. Перечислите виды столовых приборов.
6. Назовите правила расположения тарелок и приборов на столе.
7. Перечислите, какие предметы еще могут находиться на столе.
8. Назовите основные правила этикета

Домашнее задание

- ▶ Сам. работа №15. Презентация на тему «Сервировка стола»

Источники

- ▶ <http://xn----dtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/predmetyi-interera/istoriya-skaterti.html>
- ▶ <http://xn----dtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/posuda/tarelka.html>
- ▶ <http://xn----dtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/posuda/istoriya-lozhki.html>
- ▶ <https://mysmartbuy.ru/stolovyye-pribory-ih-naznachenie/>