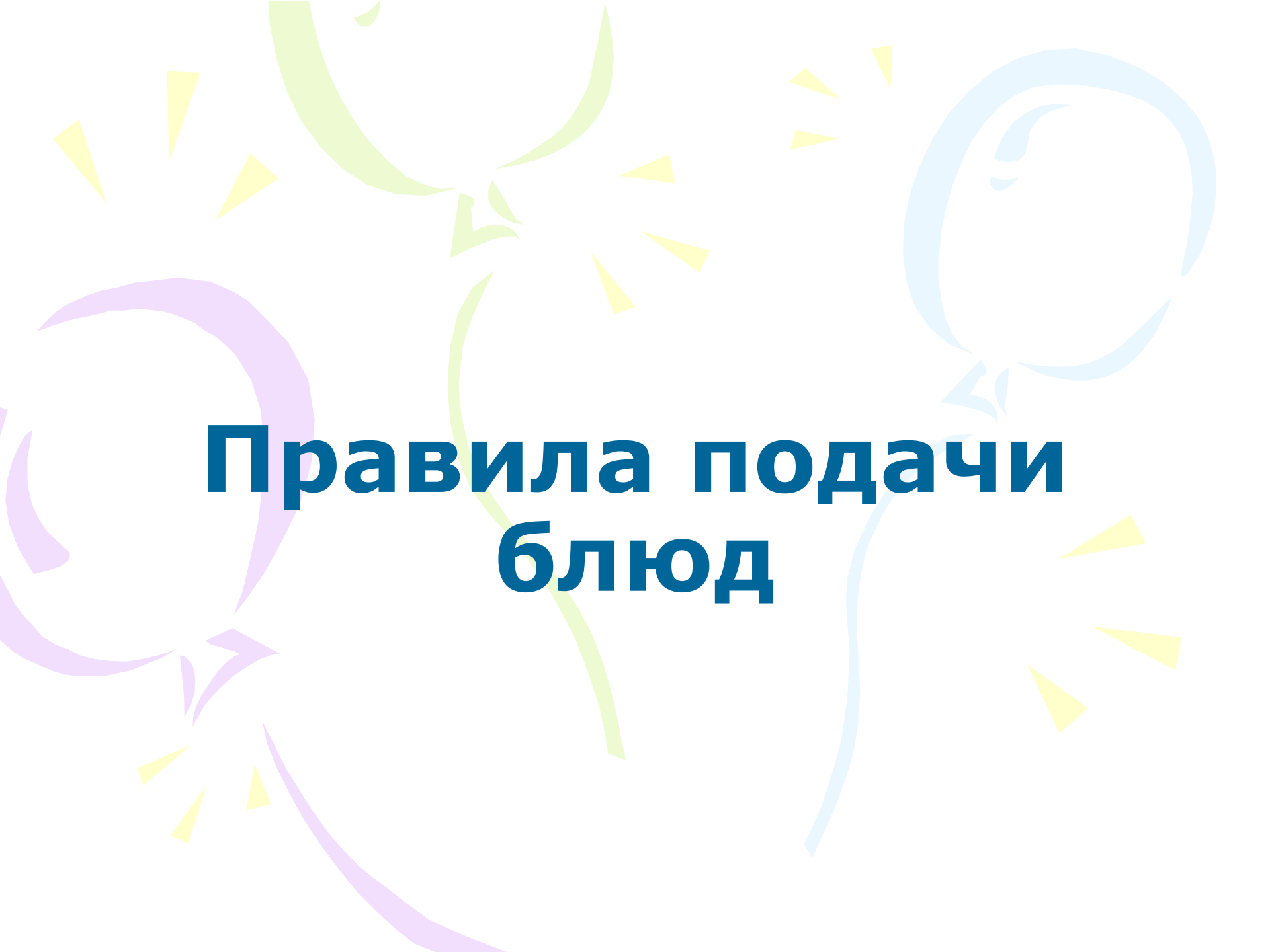


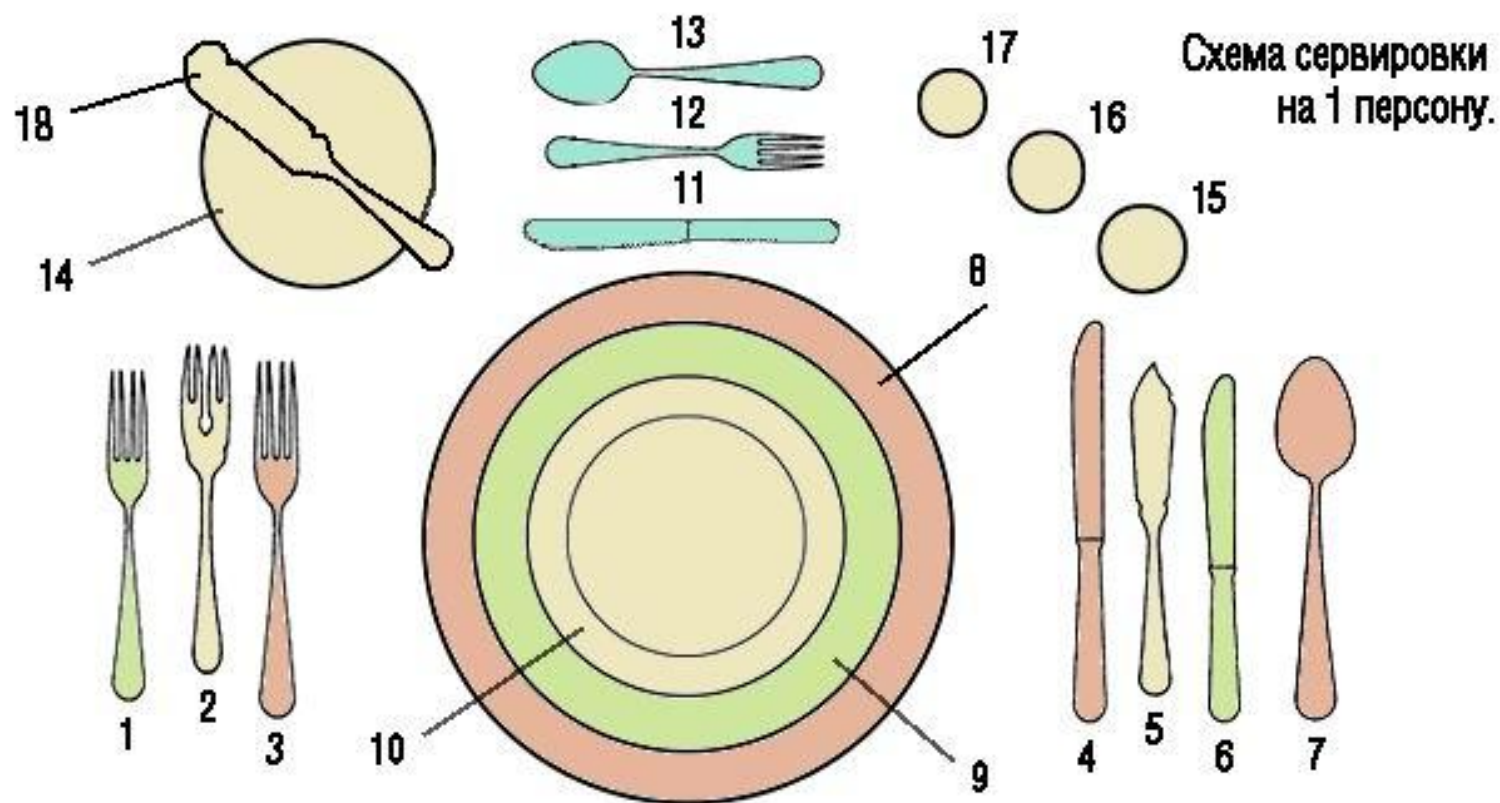
The background features several large, stylized, overlapping swirls in light green, light blue, and light purple. Interspersed among these swirls are numerous small, yellow, four-pointed starburst shapes, giving the overall design a festive and celebratory feel.

# **Правила подачи блюд**

# Правила сервировки стола

Скатерть должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.





1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла

На середину стола ставят вазу с фруктами, графин с соком, солонку и перечницу.

Хлебницу, накрытую салфеткой располагают рядом с собой и во время обеда подают тем, кому понадобится



Закусочная тарелка должна располагаться строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см. На расстоянии 5-15 см слева от закусочной тарелки ставят пирожковую тарелку. При этом центр тарелок должен находиться на одной линии. В зависимости от вида и повода застолья тарелок может быть несколько.





Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой стороны, острием вверх. Ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом. Если в меню предусматривается несколько блюд, требующих использования отдельных приборов, то поступают следующим образом. Ближе к тарелке кладется столовый нож, правее рядом с ним – рыбный нож и последним – закусочный нож.



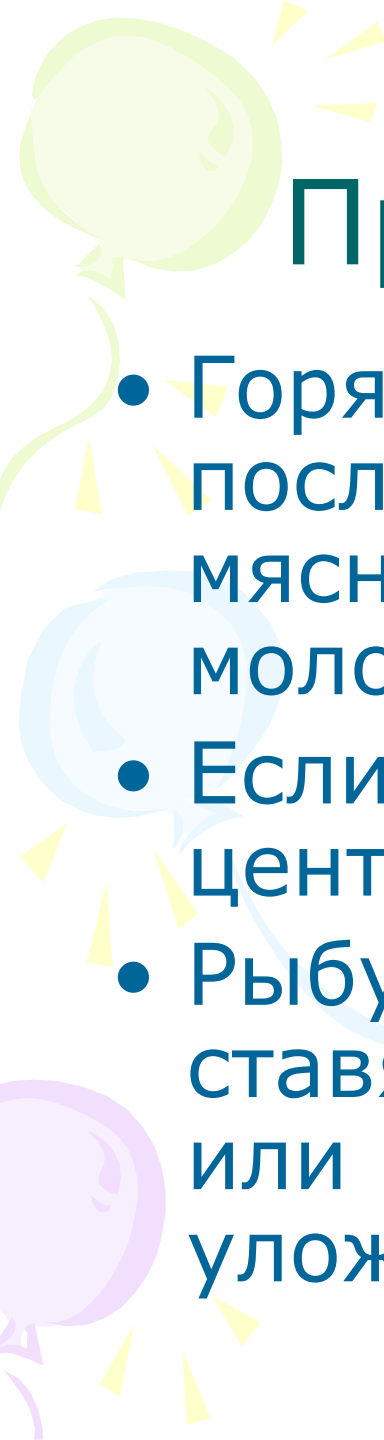
При нескольких предметах для напитков, фужер смещают левее от центра тарелки, а рядом с ним правее выстраивают на одной линии остальные предметы. Но ставить в одном ряду более трех предметов не принято. При полной сервировке предметы для напитков выстраивают в два ряда. Расстояние между предметами должно быть не менее 0,5-1 см.



Стол для десерта и чая лучше накрыть цветной скатертью. Чашки подавать на блюдцах. На блюдце положить чайную ложечку. Перед каждым гостем поставить десертную тарелку с салфеткой. Справа от тарелки – десертный нож, слева – десертная вилка

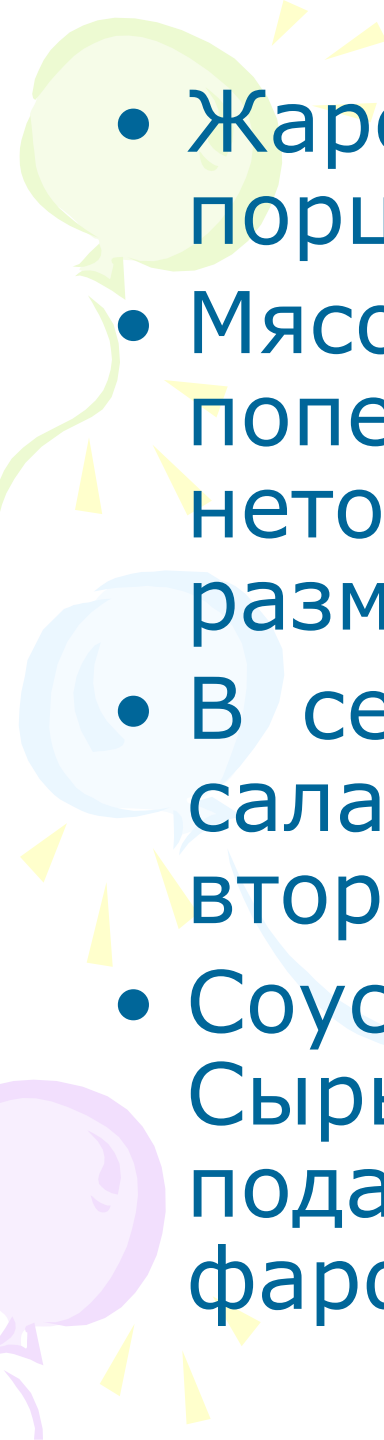


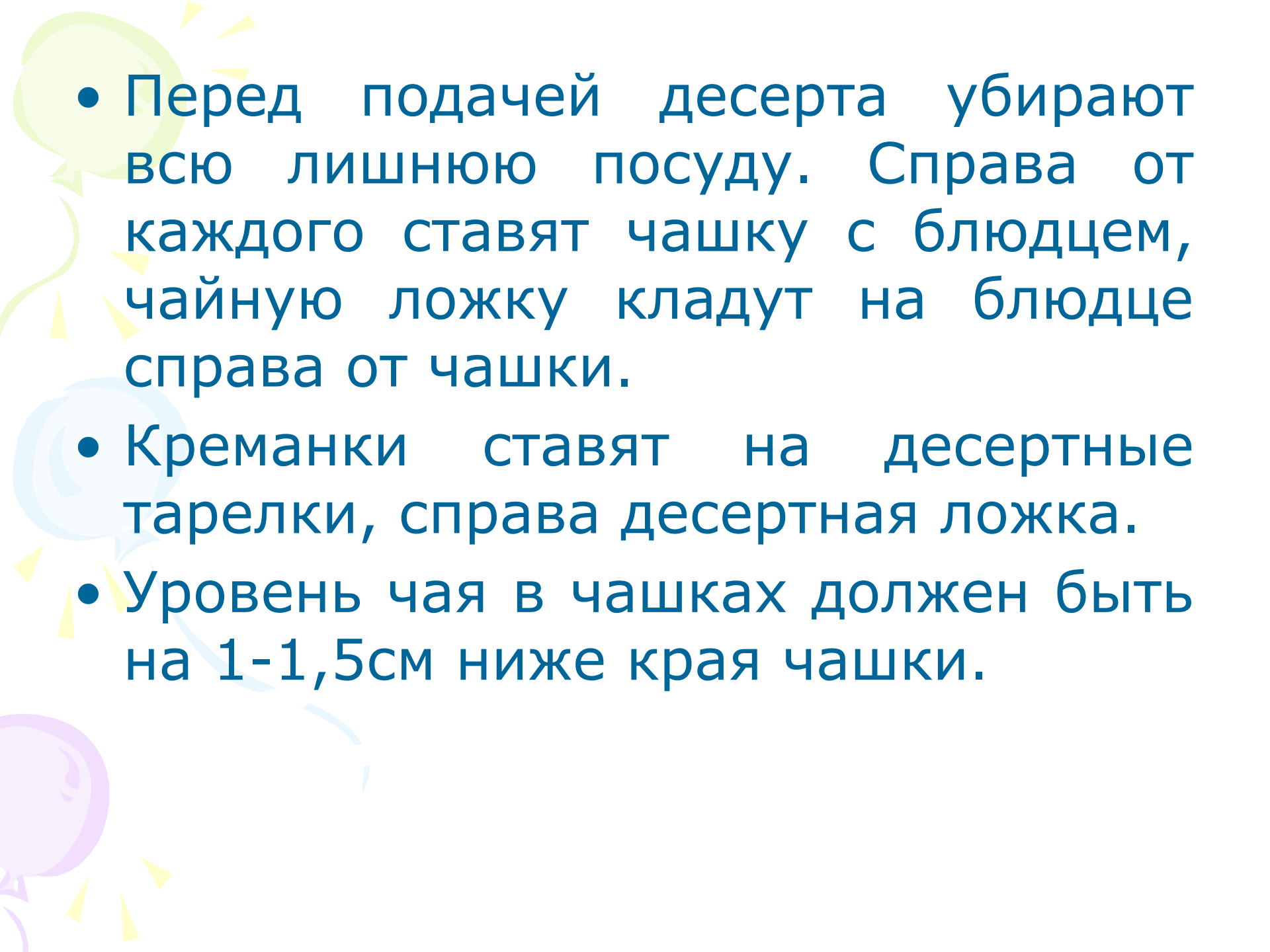


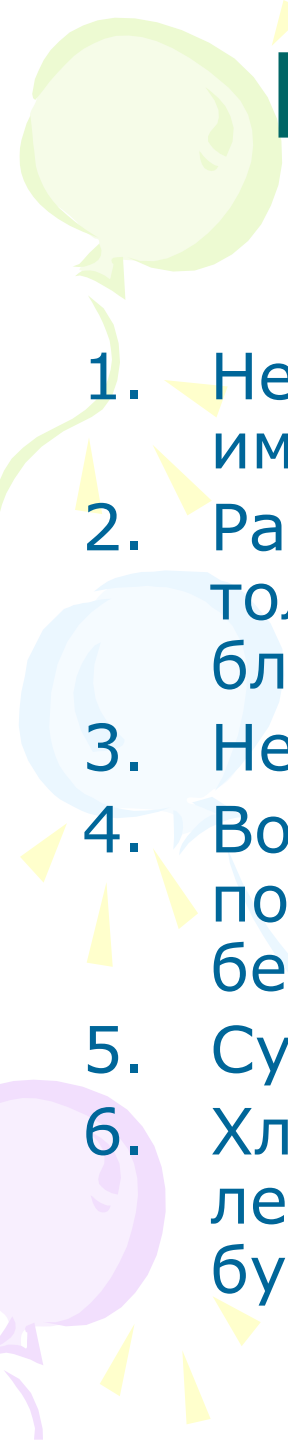


# Правила подачи блюд

- Горячие блюда подают в такой последовательности: рыбное, мясное., крупяное, яичное, молочное, мучное.
- Если блюдо общее, то его ставят в центре стола.
- Рыбу и мясо, запеченное куском, ставят в центр стола на круглое или овальное блюдо. Рядом можно уложить овощной гарнир

- 
- Жареную домашнюю птицу подают порционно.
  - Мясо цельное куском нарезают поперек волокон широкими, нетолстыми ломтями, аккуратно размещают на блюде.
  - В середине стола ставят супницу, салатницу, большие блюда со вторым.
  - Соусы разливают в соусницы. Сыры нарезают ломтиками и подают на керамической или фарфоровой дощечке.

- 
- Перед подачей десерта убирают всю лишнюю посуду. Справа от каждого ставят чашку с блюдцем, чайную ложку кладут на блюдце справа от чашки.
  - Креманки ставят на десертные тарелки, справа десертная ложка.
  - Уровень чая в чашках должен быть на 1-1,5см ниже края чашки.



# Правила поведения за СТОЛОМ

1. Не расставлять широко локти и не опираться ими на край стола.
2. Разворачивать салфетку, лежащую перед вами только после того, как начинают подавать блюда.
3. Не протягивать под столом ноги.
4. Во время еды голову только слегка наклоняем, поднимая ложку или вилку. Не чавкать, пить беззвучно.
5. Суп черпают справа налево или от себя.
6. Хлеб отламывают кусочками от ломтика, лежащего на тарелке (тоже самое и с булочками).