

Сервировка стола





TRADITIONAL FORMAL

Place Setting



champagne flute
white wine
red wine
water goblet

bread & butter
butter knife
cake fork
dessert spoon
coffee/tea

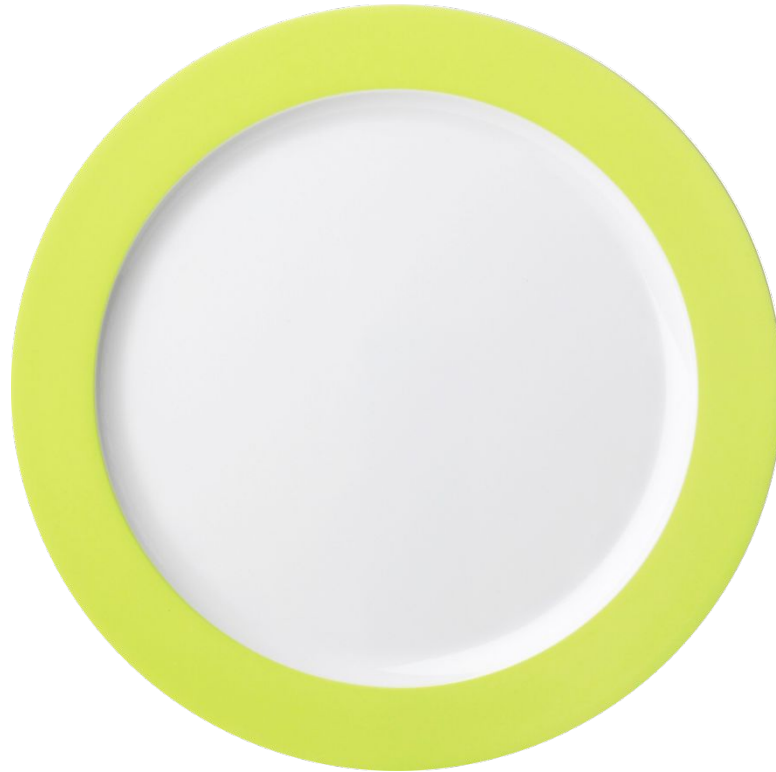
demitasse
cordial sherry

serviette (napkin)
salad course
fish course
meat course
consommé
salad plate
main course
charger
meat course
fish course
salad course
teaspoon
demitasse
soup
seafood fork











Правила поведения за столом



Вытирай салфеткой рот
И не капай на живот.



Аккуратно кушай хлеб -
Это кухня, а не хлеб.



Ложкой ешь кисель и кашу,
Суп, пюре и простоквашу.



Не вертись юлой на стуле,
Головой не лезь в кастрюлю.



Супчик кушай аккуратно,
Не выплевывай обратно.



Вилкой можно брать картошку,
Мясо, рис... Не надо ложкой!



Пей чайк, не проливая!
Что за лужица большая?

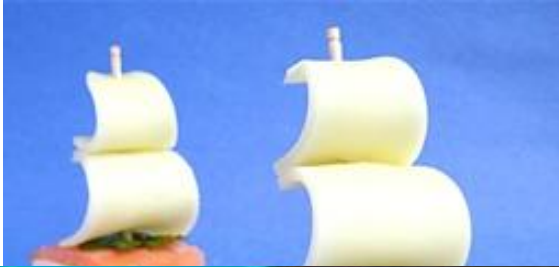


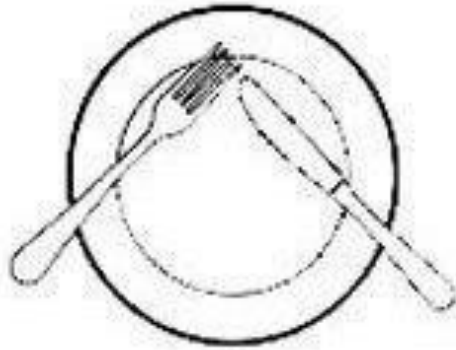
Не корми котлетой кошку,
А сама поешь немножко.

Ручкой можно брать пирог,
Глазированный сырок.

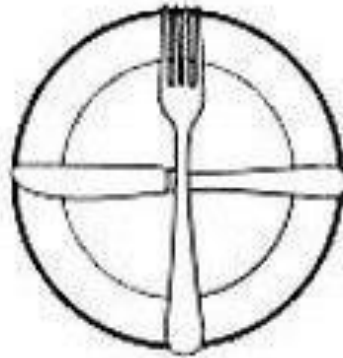


И скажи спасибо всем,
У кого ты пищу ел.

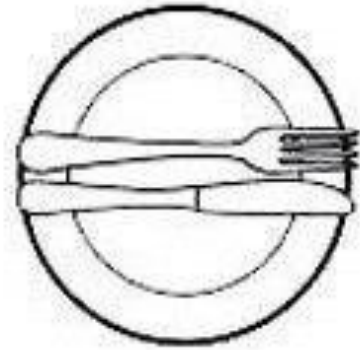




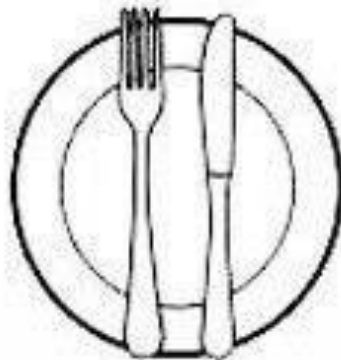
ПАУЗА



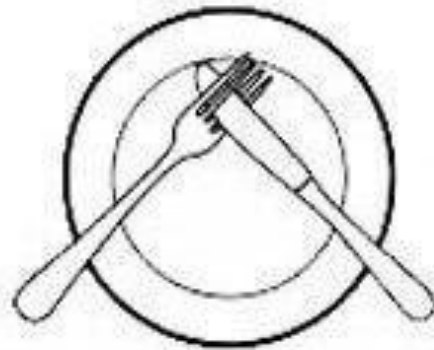
ОЖИДАНИЕ
ВТОРОГО БЛЮДА



ПРЕВОСХОДНО



ЗАКОНЧИЛ



НЕ
ПОНРАВИЛОСЬ

Спасибо за внимание!

