The image features a collection of white tableware items arranged on a white background. In the upper left, a white napkin is rolled and secured with a silver metal ring. To its right, a small white bowl contains a silver spoon. Below these, a silver spoon lies horizontally. In the lower half, a large white plate is centered, flanked by silverware: two forks on the left and a knife and a spoon on the right. The text 'Столовая посуда и сервирование стола' is overlaid in red on a white horizontal band across the middle of the image.

Столовая посуда и сервирование стола

Последовательность сервировки стола

Сначала стол застилают скатертью, которая должна быть чистой и выглаженной. После этого приступают к расстановке тарелок. Их надо ставить напротив каждого стула таким образом, чтобы расстояние от края стола было около 1-2 сантиметров. Слева от закусочных тарелок на расстоянии 10-15 сантиметров ставят маленькие пирожковые тарелки. В зависимости от меню могут использовать разные виды тарелок. Далее идут столовые приборы, которые могут быть основные и вспомогательные.

После этого надо расставлять стекло, количество которого непосредственно зависит от того, сколько каких напитков будут подавать. Если вы подаете сок или минеральную воду, то перед тарелкой надо поставить фужер. Справа будут идти рюмки и бокалы для других напитков.

После этого раскладываем салфетки, декорируем стол вазами с цветами или свечами. Далее уже расставляем вазочки с хлебом и

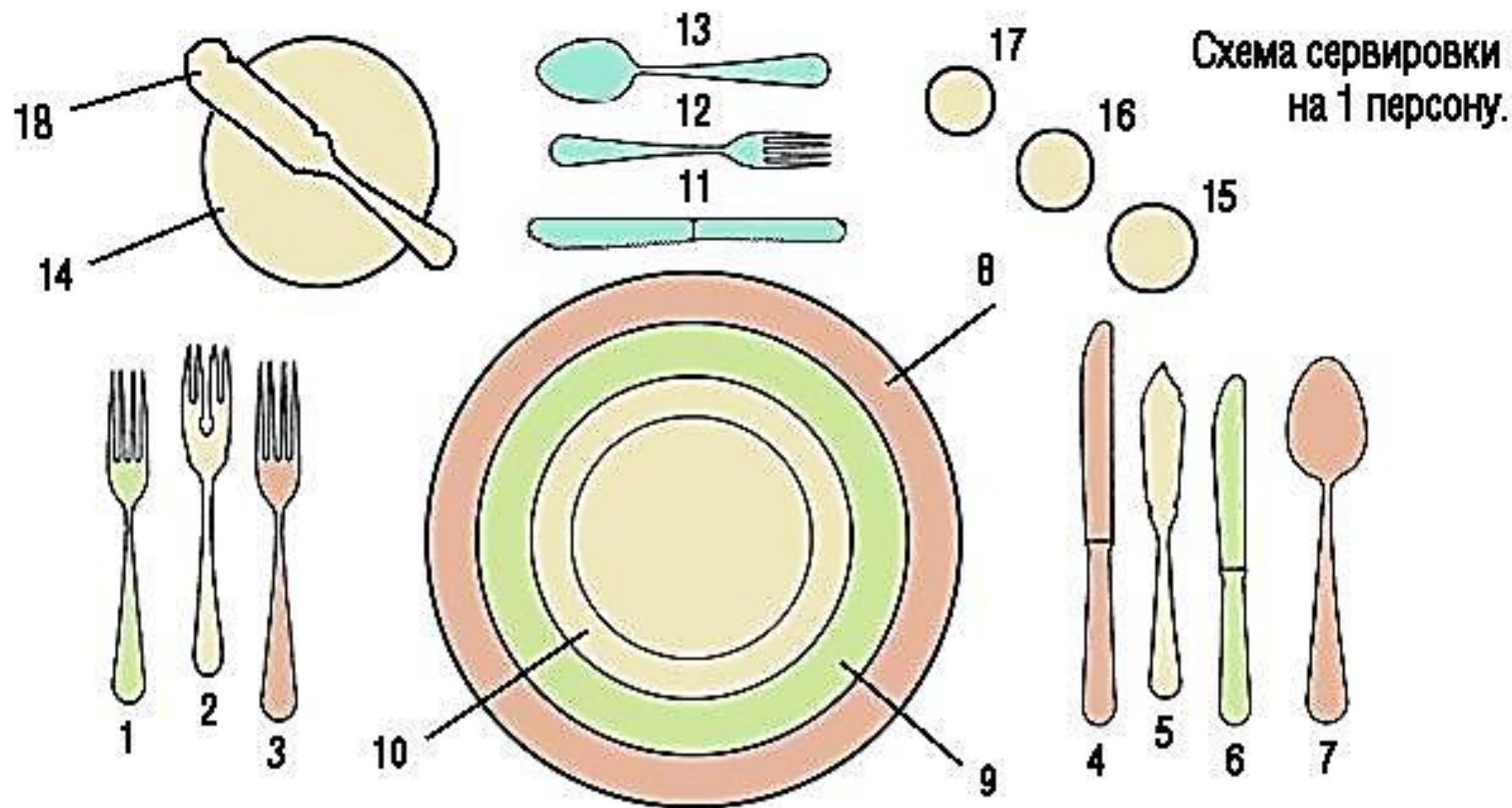


Схема сервировки на 1 персону.

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

Рекомендованный ассортимент керамической посуды

Ассортимент фарфоровой или фаянсовой посуды должен включать плоские блюда разного диаметра. Предпочтительнее всего, 3 блюда – 300 мм, 350 и 450.



Five empty rectangular boxes stacked vertically, likely for notes or additional information.

Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды

Из стекла и хрусталя используются плоские блюда, вазочки, розетки, креманки, графины и приборы для специй. Посуда для напитков должна также быть из этих материалов, размер и объем которой зависит от крепости напитка. Для каждого напитка принято подавать определённый бокал, фужер, стакан или рюмку.



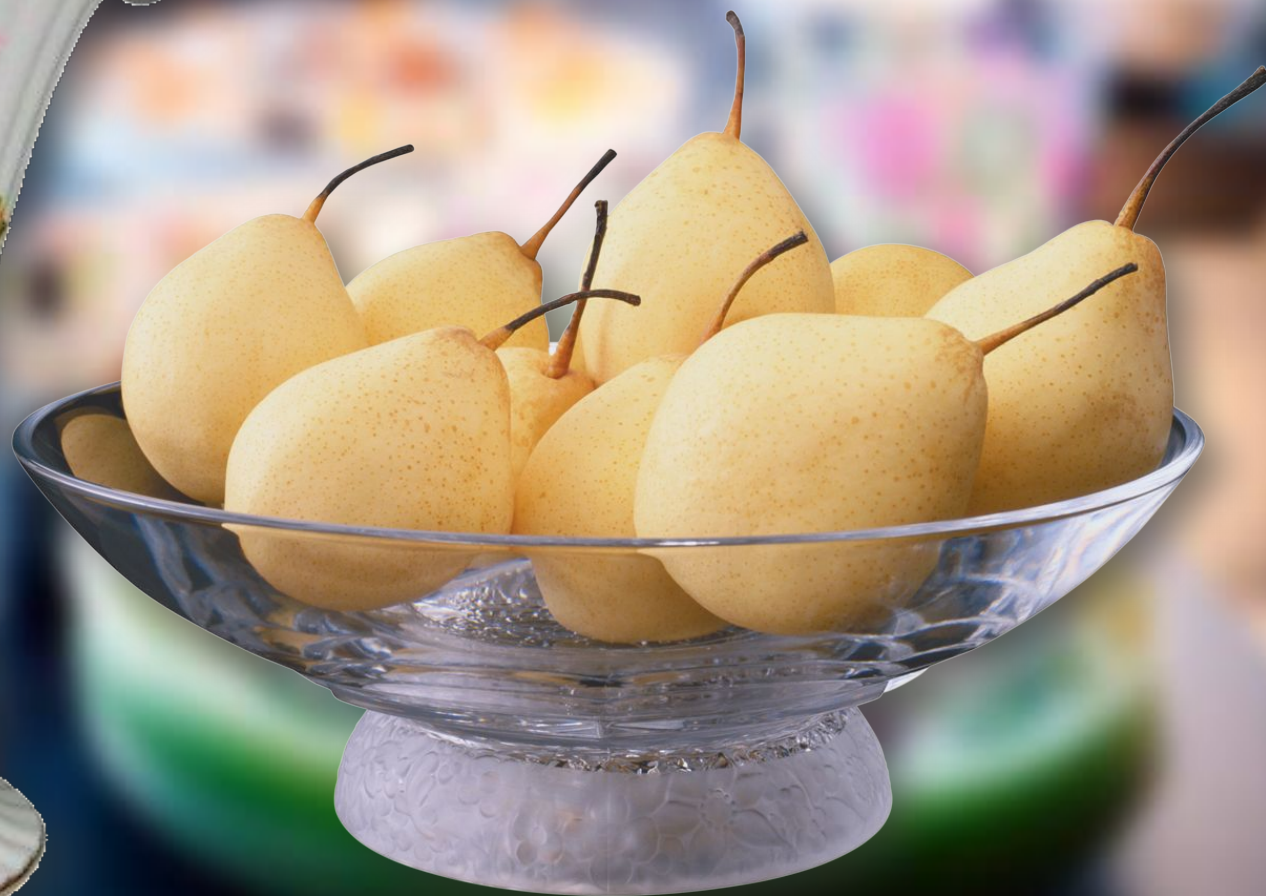
В маленьких рюмках емкость 25 мл подают крепкие ликеры, в 50 мл – водку. За неимением коньячных рюмок в этих можно подавать и коньяк. Для крепленых вин, таких, как портвейн, херес или мадера подают мадерные 75 мл рюмки. Шампанское и игристые вина подают в 125 мл бокалах цилиндрической формы, очень часто к ним прилагаются и специальные вазочки. Для белого вина предусмотрены рюмки на высоких ножках, для виски – прямые высокие бокалы. Коктейли в зависимости от их крепости можно подавать в низких или высоких стаканах, бокалах «ураган» или «парфе».



Минеральную и фруктовую воду подают в фужерах емкостью 250-280 мл, пиво – в больших пивных кружках. Для соков фреш подают 150 мл конусные стопки. Напитки, воду или квас принято ставить на стол в 1,5-2 л кувшинах с крышками, водку, коньяк и вино – в графинах с пробками.



Для варенья, джема или лимона подают стеклянные розетки, диаметром примерно 90 мм. Фруктовые вазы могут быть разных форм и размеров. Для фуршета предпочтительно подавать вазы на высоких ножках, на банкетных столах – на плоских блюдах.



Ассортимент металлической посуды

Пластмассовую посуду также часто используют при сервировки стола. Это могут быть подносы для подачи горячих блюд или закусок, приборы для специй, лопатки для мороженого, креманки, подставки, шпажки, а также различные вилочки и наколки.



При сервировки стола используют металлические подставки, ведерки для льда, подсвечники, креманки, вазы, подносы, соусники, кофейники и

молочники

Ассортимент пластмассовой посуды

Пластмассовую посуду также часто используют при сервировки стола. Это могут быть подносы для подачи горячих блюд или десертные приборы для десертов, ледники для мороженого, леднички и



Ассортимент столовых приборов

При сервировке стола могут использоваться серебряные, мельхиоровые, а также столовые приборы из нержавеющей стали. Первые два вида чаще используют на праздниках, так как они менее практичны, чем последние.



Ассортимент столовых приборов

Очень важно следить за тем, чтобы приборы соответствовали по стилю посуде.

Столовые приборы разделяют на 2 категории:



индивидуальн
ые



вспомогательн
ые

Ассортимент столовых приборов

К наиболее часто используемым индивидуальным приборам относятся: закусочные нож и вилка, столовые нож, ложка и вилка для первых и вторых блюд, вилка и нож для рыбы, а также десертный прибор, который включает маленькую ложку, вилку и нож и фруктовый, состоящий из ножа и вилки.



Десертные приборы обычно отличаются от других маленькими размерами, оригинальностью и изяществом. Вилку и лож подают к шарлоткам и запеканкам, ложки – к пудингам, муссам и фруктам в сиропе. Для мороженого обычно используется плоская ложечка. к чаю подают щипцы для сахара, специальный изогнутый нож и вилку для лимона

Ассортимент столовых приборов

В качестве вспомогательных приборов используют ложки для раскладки салатов, рыбные лопатки, специальные ложки для горячих блюд, двухрожковые вилки для масла, щипцы для колки сахара и



A high-angle photograph of a white table setting. In the top left, a white napkin is rolled and held by a silver napkin ring. In the top right, a small white bowl contains a silver spoon. In the center, a silver spoon lies horizontally. In the bottom half, a large white plate is centered, flanked by two silver forks on the left and two silver knives and a silver spoon on the right. The silverware has a subtle logo on the handles.

Спасибо за внимание!