

СЕРВИРОВКА СТОЛА



- ▣ **Сервировка** (фр. *servir* – обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду ужину, праздничному застолью, банкету – фуршету, банкету – коктейлю, чайной церемонии.



Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов.

Создать атмосферу торжественности и уюта помогут:

- *столовое бельё*
- *столовая посуда*
- *столовые приборы*
- *украшение стола*



Салфетница - специальное приспособление для салфеток в виде подставки или вазочки. Салфетница является неотделимым атрибутом сервировки и украшением обеденного стола.



Салфетницы







была равна высоте снеговиков; украсьте фон аппликацией. Вставьте салфетки в свою салфетницу.



Способы складывания салфеток



Аня:

— Мы научились готовить много вкусных блюд и украшать стол. Расскажите, как вы можете помочь родителям на кухне.

Последовательность выполнения салфетницы





























