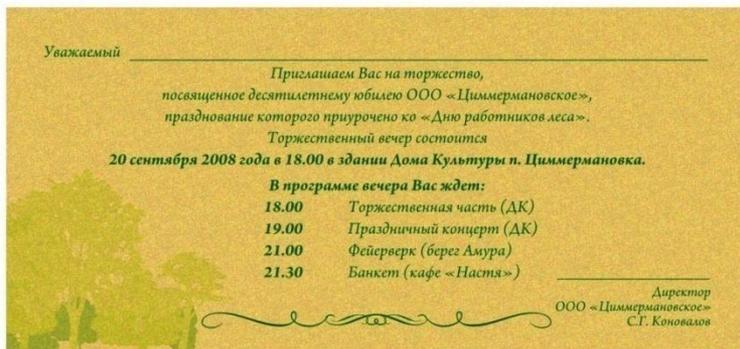


ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ. ПРИЁМЫ.



В последнее время устраивается достаточно много официальных приёмов. Любой приём начинается с приглашения гостей. Приглашения на такие приемы принято доставлять заранее за 7-10 дней.

Форма приглашения может быть разной: устное приглашение, звонок по телефону, электронное письмо, специально напечатанное приглашение. Обычно организаторы приёма указывают повод для приёма, место и время его проведения и просят сообщить о принятии или отклонении предложения.



В некоторых случаях только об отказе. Такое извещение нужно отправить как можно скорее по указанному адресу, или позвонив по телефону.

Если Вы не можете быть там, или не хотите Ваш предварительный отказ под благовидным предлогом не будет обидным.

Отказываться от приёма за несколько часов, или утром накануне неприлично, если нет каких-либо чрезвычайных обстоятельств.



Дурным тоном считается приходить без приглашения, приводить с собой неприглашенных людей. Взять с собой на прием ребёнка, под предлогом, что его некуда деть, тоже плохая идея. Во всяком случае, это нужно оговорить с хозяевами, если конечно, это не специальный праздник для детей.



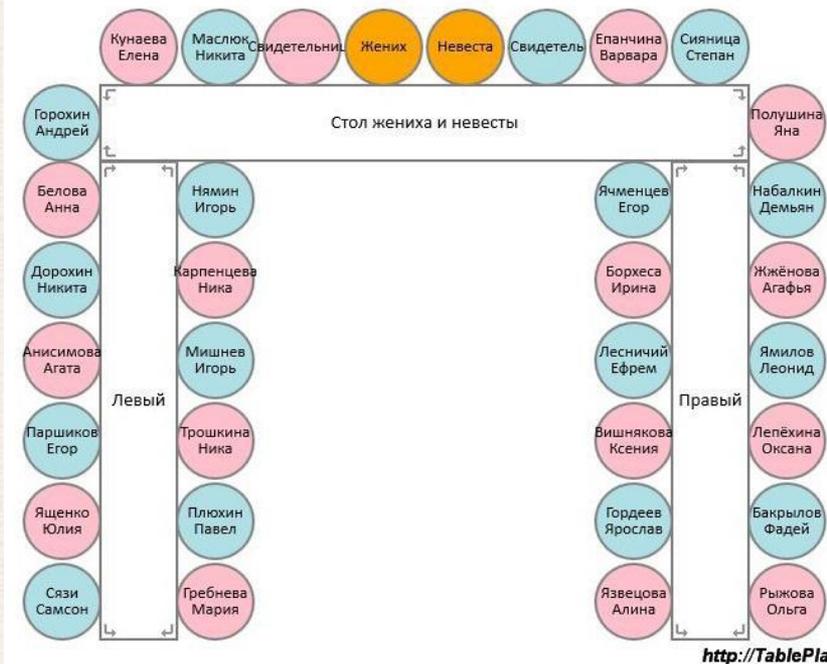


Не обязательно быть до самого конца приёма, после 1, 5-2 часов вполне можно простившись и поблагодарив хозяев уйти. Не прилично уходить не попрощавшись по-английски, но и бесконечно продолжать беседу, стоя у порога, тоже дурной тон.

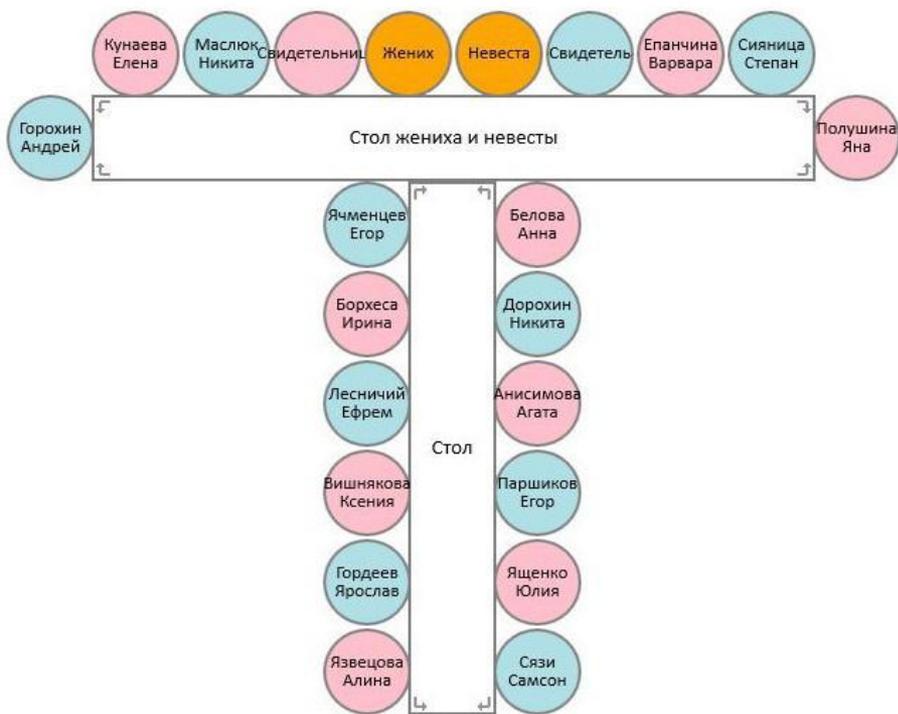
Нельзя злоупотреблять гостеприимством, даже если хозяева говорят, что вы их ничуть не утомили. Хозяевам же неприлично навязчиво удерживать гостей.

Достаточно сложно бывает разместить гостей за столом. Существуют разные конструкции столов, буквой П, Т и т.д.

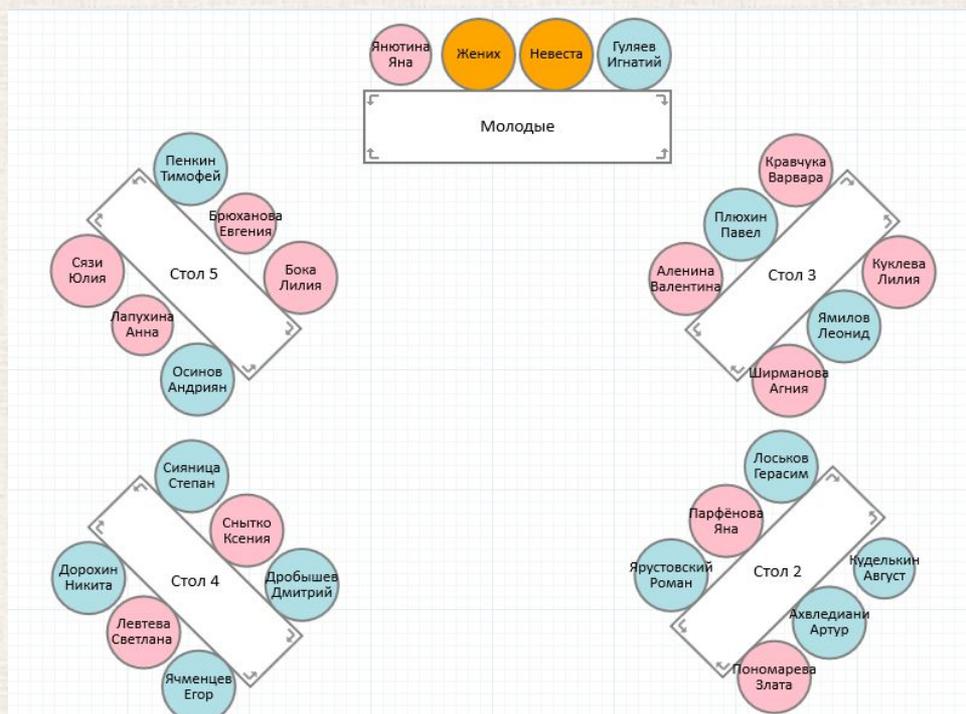
Если есть возможность можно предусмотреть размещение гостей за отдельными столиками по 4-8 человека.



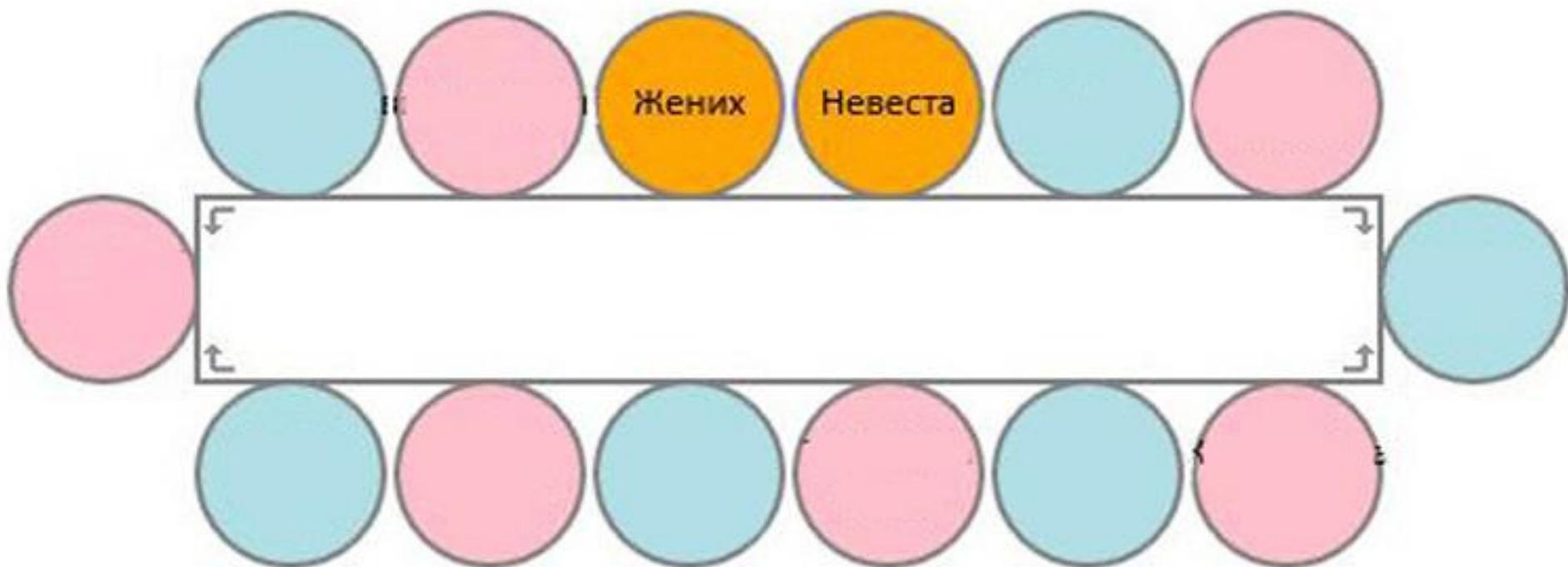
<http://TablePl...>



<http://TablePl...>



Считается неудачным если часть гостей сидит к хозяевам спиной.
Самыми почётными считаются места справа и слева от хозяев.



Не возбраняется заранее продумать размещение гостей, обозначив их места за столом, особыми изящно оформленными карточками. Хозяева, встречая гостей, могут и указать им место. При этом гости должны смиренно сесть туда, куда указано, не говоря «Нет лучше я сяду с Машей и т.д.».



Если одежда для приема не оговорена в приглашении, то можно одеться по своему вкусу, учитывая место и время приёма. В любом случае лучше придерживаться умеренности и элегантности.

Некорректно уточнять у хозяев кто ещё будет приглашен, кроме вас, тем более советовать не приглашать, кого-то или ставить ультиматумы «Или он или я».





Не прилично и на приёме комментировать состав и количество гостей. Следует соблюдать правила скромности и не требовать себе особых почестей, места, внимания.

Неприлично похищать и занимать длинными разговорами хозяев приёма, ведь они должны уделить внимание всем гостям. Деловые, неотложные вопросы лучше решать в другом месте.

Необходимо охарактеризовать особенности некоторых видов приемов. **Чай** – обычно устраивается в вечернее время. На стол подаётся чай, разнообразный, хороших сортов с различными сладостями. Для людей игнорирующих сладкое, можно подать бутерброды, несладкие кондитерские изделия. Стол дополняется сахаром, вареньем, лимоном, молоком и т.д.



Чай длится около 2-х часов и предполагает непринужденную беседу в теплой атмосфере. Неприлично наливать гостям спитой чай, предлагать еду, оставшуюся от прошлых застолий.



Разрушают атмосферу чайного стола и одноразовые пакетики для заваривания чая и пластиковые чашки. Чайный стол предполагает чайные пары, заварочный чайник, сахарницу, самовар и пр.

Не совсем хорошо,
пригласив гостей на
чай потчевать их
супами, горячим, тем
более спиртными
напитками, т. е.
превращать чайный
приём в другой.



Но чайный стол хорош
тем, что его можно
подавать как на двоих,
так и на большую
компанию и можно
развернуть от лёгкого
перекуса со сладостями
до полноценно сытного
стола с сытными
блюдами (пирогами,
блинами, разными
видами выпечки).

Бизнес ланч – второй завтрак или легкий обед, обычно сопровождающийся обсуждением деловых вопросов. Часто приглашают партнеров, что обсудить мелкие вопросы. Не стоит однако занимать время, предназначенное для обеда, подсчетами, чертежами или звонками. Вопрос не должен занять всё время обеда. Длиться бизнес-ланч 30-40 минут. Бизнес-ланчу привычна доверительная или деловая атмосфера.



РЕСТОРАН
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ
ПРИВОЗЪ

БИЗНЕС-ЛАНЧ

г. Чита, ул. Ленина, 93
тел: 35-78-75



Пригласив, партнера на бизнес ланч мы занимаем его обед, поэтому невозможно ограничиться одним бутербродом или неким другим образом лишить человека полноценного обеда.

О том, что вы хотите оплатить обед своего партнёра, лучше предупредить заранее. В принципе этого делать не обязательно. А вот узнать как Ваш партнёр обедает обычно или продумать и предложить ему заранее своё меню весьма разумно. Сейчас многие заведения предлагают удобное время и продуманное меню для бизнес-ланча.



Кофе-брейк небольшая скромная трапеза, перекус, обычно устраиваемая в перерывах какого-либо мероприятия. Здесь уместны пакетики с чаем и кофе, сахар-рафинад, пластиковая посуда. Подается на выбор чай, кофе, вода, соки, печенье, конфеты, бутерброды, порционные магазинные сладости. маленькие пирожки. Необходима соответствующая посуда и кипятилок.



На кофе-брейке принято самообслуживание. Длиться 20-30 минут. Нужно всегда помнить, что кофе-брейк кратковременный приём. За этой трапезой происходит неформальное общение гостей, обмен мнениями.



Фуршет (от фр. «на вилку») Стол, предполагающий самостоятельное обслуживание гостей, и выбор ими блюд. На столы выставляется достаточное количество чистой посуды, салфеток, специи, приправы и т. д. Гости сами могут курсировать по зале, выбирая себе еду и собеседника. Фуршеты могут сопровождаться культурно-развлекательной программой.



На другие столы выставляются различные блюда и напитки. Причем все блюда должны быть таковы, чтобы их можно было подцепить вилкой и съесть, не садясь за стол. Естественно, что разнообразие блюд должно быть достойным. На фуршетах обычно большой выбор напитков, десертов, фруктов. Фуршеты обычно не продолжаются больше 1- 1, 5 часов.

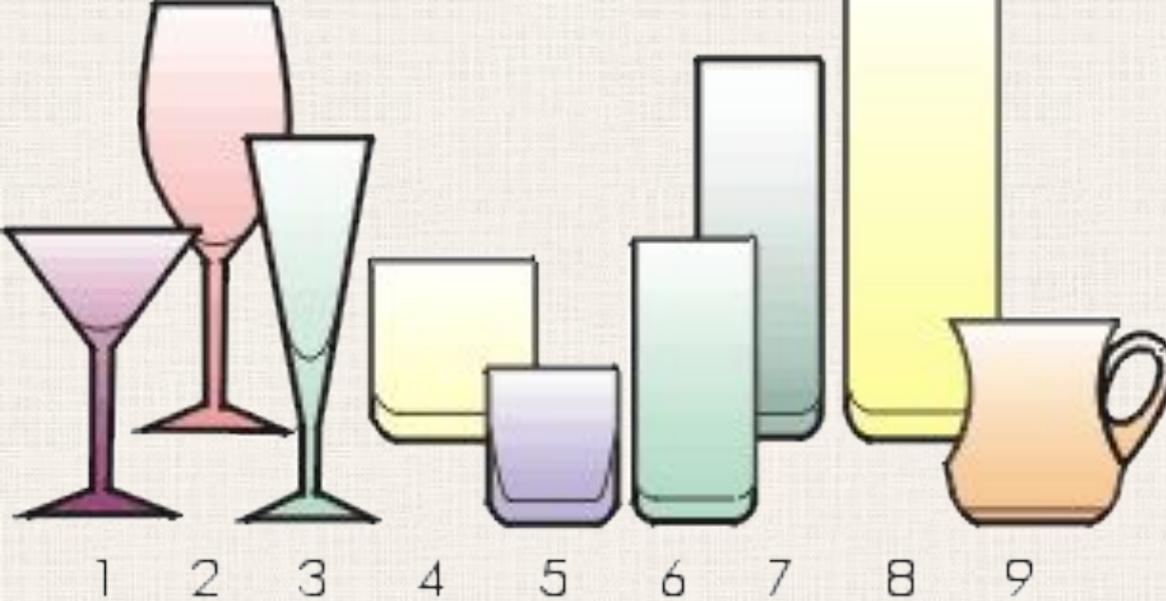


Коктейли часто устраиваются для большого количества разношерстной публики на больших официальных приемах. Предполагают самообслуживание и свободное общение гостей. Широчайший выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Нередко организуется бар, где можно получить коктейли и другие напитки. Длятся коктейли около 1-2 часов.



Приготовление коктейлей требует много ингредиентов и определённых навыков, поэтому лучше пригласить профессионального бармена. Различают до десяти только основных типов коктейлей, которые подразумевают бесконечное богатство рецептуры.





Посуда для напитков

1 - рюмка для коктейлей;
2 - рюмка для коктейлей сауэр;

3 - рюмка для сложных коктейлей;

4 - старомодный стакан (олд-фэшенд);

5 - стопка;

6 - стакан-тумблер;

7 - стакан-хайбол;

8 - стакан-коллинз;

9 - чаша для пуша;

10 - рейнвейная рюмка;

11 - лафитная рюмка;

12, 13 - бокал для шампанского;

14 - мадерная рюмка;

15 - рюмка для ликера;

16 - водочная рюмка;

17 - коньячная рюмка.



Коктейли-аперитивы – коктейли, открывающие трапезу, вызывающие аппетит, готовятся обычно на основе крепкого напитка с различными добавками. Подаются в высоких, но не больших по объёму бокалах.



Коктейли-диджестивы коктейли, способствующие пищеварению. Большая группа коктейлей, делящаяся на подгруппы исходя из особенностей приготовления и состава продуктов.



КОКТЕЙЛИ САУЭР

Название происходит от английского «кислый». Первоначально готовили такие коктейли из цитрусовых соков с добавлением крепких спиртных напитков и сахарного сиропа.

Сегодня рецептура коктейлей сауэр не так строга. Для их приготовления применяются разнообразные кислые соки, не только крепкие спиртные напитки, но и вина, а также разные виды сиропов.

Готовят коктейль сауэр обычно в шейкере, подают в высокой рюмке, часто украшенной «наледью», с украшением, часто из цитрусовых. Пьют такие коктейли через соломинку.



КОКТЕЙЛИ СЛОИСТЫЕ

Слоистые коктейли бывают как алкогольными, так и безалкогольными или комбинированными. Их отличие в том, что компоненты в них располагаются слоями.

Для большего декоративного эффекта, обычно выбирают компоненты контрастные по цвету. Подобрать такие компоненты и правильно расположить их довольно трудно. Как правило все компоненты охлаждают.

Готовится коктейль вручную в высоком узком бокале. Пьют их без соломинки.



КОКТЕЙЛИ СО СЛИВКАМИ

Эти мягкие, обычно гармоничные по вкусу коктейли готовятся как в безалкогольном варианте, так и со спиртными напитками. Кроме сливок (20-35% жирности) в них могут входить различные спиртные напитки, сиропы, мёд, кофе, шоколадный крем.

Готовят эти коктейли в шейкере. Подают с трубочкой, часто украшают взбитыми сливками.



КОКТЕЙЛИ КОРДИАЛ

Эти коктейли обычно готовят из ликёров и крепко алкогольных напитков примерно в равных пропорциях.

Довольно часто добавляют лёд. Нередко они имеют скромное украшение. Готовят коктейли кордиал в шейкере, а подают в рюмках для коктейлей небольшого объёма.



КОКТЕЙЛИ СМЭШ

О крепости этих коктейлей говорит уже их название, которое переводится с английского как «сокрушительный удар».

В их состав обычно входят крепкие напитки, сиром и мята или другие пряные растения, например, мелисса, базилик и др. Частьпряного растения обычно растирают и помещают на дно, а красивыми листочками украшают коктейль сверху.

В состав часто входит лёд, который позволяет несколько снизить крепость напитка. Готовят обычно вручную, подают в широких и невысоких стаканах.



КОКТЕЙЛИ ФЛИП

В состав коктейлей этой группы обязательно входит сырое яйцо. Что смягчает их состав. Не случайно из название переводится как «лёгкий щелчок». Можно приготовить и вовсе безалкогольные флипы. Ранее их подавали тёплыми, но теперь предпочитают охлаждённые флипы.

Обычно их готовят в шейкере или электромиксере, чтобы получить крепкую пену сверху. Подают в стаканах различной формы или в стеклянных кружках. Сверху коктейли флип нередко посыпают шоколадом, орехом или другими подобными ингредиентами.



КОКТЕЙЛИ ОЙСТЕР

Своё название коктейль устрица получили за обязательный компонент - цельный желток яйца. Также отличаются острым вкусом, создаваемым такими компонентами как томатные соусы, пряная зелень, соль, разные виды перца.

Обычно все компоненты смешиваются в шейкере, а в конце приготовления добавляют яйцо и украшения. Льда в рецептуре таких коктейлей обычно не бывает.

Пить этот коктейль принято одним глотком, поэтому объём такого коктейля невелик, примерно 25 мл.



КОКТЕЙЛИ СО ЛЬДОМ (ФРАППЕ и МИСТ)

Данный вид коктейлей по сути способ подачи крепких напитков со льдом. Вернее будет сказать , что это два способа. Фраппе обычно крупно наколотый лёд с острыми краями заполняющий значительную часть объёма посуды. Поверх этого льда наливается напиток, примерно 50 мл. Коктейль может дополняться и немногочисленными другими компонентами, например цедрой или нарезанными кусочками цитрусовых.

Способ когда напиток наливают первым и в нем размешивают добавленные кусочки льда, добиваясь их подтаявшей, обтекаемой формы называют мист. По составу эти коктейли очень похожи, различны скорее по внешнему виду, хотя и те и другие подаются в широких стаканах или бокалах. Можно добавить в стакан соломинку и украсить коктейль.



КОКТЕЙЛИ ФРОЗЕН

Название переводится как замороженные коктейли. Очень актуальный в жару. Для их приготовления используются различные соки, фрукты и спиртные напитки, но обязательное условие добавление льда. Причём лёд измельчают мелко, почти до консистенции снега, обычно размещая его горкой на дне рюмки для коктейлей.

Рюмки желательно предварительно охладить. Горку льда заливают остальными компонентами смешанными в шейкере. Затем коктейли украшают. Подают с короткими или фигурно изогнутыми соломинками.



Эти краткие сведения о коктейлях помогут Вам лучше оценить Ваши возможности для их потребления. Коварство этих напитков состоит в том, что они очень легко пьются, но могут вызвать сильное опьянение.



Блюда на приёме коктейль разнообразные как на фуршете, достаточное количество тарелок бокалов, салфеток. Коктейли, как и фуршеты, могут сопровождаться какими либо развлекательными мероприятиями музыкой, демонстрациями слайд-шоу, выставками и т.д.



Банкет – торжественный обед или ужин, устраиваемый по какому-либо значительному поводу. Предполагает значительный промежуток времени от 2-3 и более часов, и несколько смен блюд. Часто сопровождается поздравлениями, торжественными поздравительными речами, вручением подарков или другой программой. Очень важно, организуя банкет предусмотреть чтобы питательная и торжественная его части совпали по времени. Т.е. чтобы не было не востребуемых излишков блюд, когда программа подошла к концу и поздравлений за уже пустым столом.



При посадке за стол он уже сервирован и накрыт холодными закусками (нарезки, бутерброды, салаты и др.).



katerospb.ru

Первые блюда (супы) обычно на торжественных обедах не подают, а вот на поминальных они обязательны. Исключения, конечно могут быть. По желанию организаторов может быть подано и первое блюдо.



Горячие вторые блюда являются на банкете основными. Подача горячего сытного второго блюда с гарниром может быть одна или две, в зависимости от продолжительности банкета.



Если мы подаём два горячих, то они должны быть разнообразны: мясо и птица, мясо и рыба и т.д. Естественно, что между подачами должен быть значительный промежуток времени.



Чтобы продлить «питательную» часть банкета можно перед или между подачами второго блюда, подать горячие закуски. Это сытное блюдо, обычно небольшого объёма, например, горячие бутерброды, жульены, омлеты, запеканки и т.д.



Вместо горячих закусок можно подать и дополнительные сытные холодные закуски. Например, заливное, студень, фаршированную рыбу, мясные рулеты, сытный мясной салат в порционной посуде и т.д.



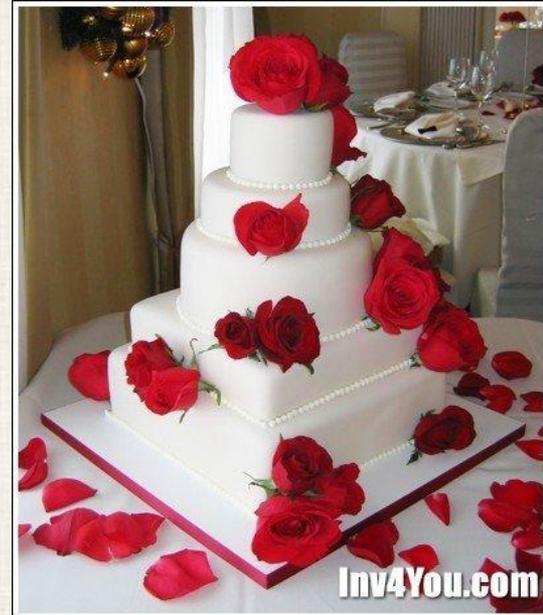
Обычно в конце банкета подаются десерты. Это могут быть самые разнообразные, как правило сладкие блюда приготовленные из теста, фруктов, сладких и молочных продуктов.



Обычно подаются мороженное, муссы, желе, выпечка, фрукты и ягоды в разных сочетаниях. Десерты подают, как правило, порционно.



Завершается банкет чаем, который организуется как чайный приём, стой лишь разницей, что обычно подают большой торт или пирог.



Пикник – непринужденный обед на природе, обычно для семьи или близкого круга друзей, часто с детьми. Можно организовать пикник и для коллектива сотрудников, в русле корпоративности.

Особенно эта идея хорошо, если люди работают в замкнутом пространстве в экологически неблагоприятной атмосфере. На пикнике могут быть организованы игры, творческие конкурсы и другие мероприятия, создающие непринуждённую дружескую атмосферу.



Набор блюд не требующий сервировки стола, если сервировка предполагается, то лучше использовать фольклорные яркие скатерти, керамическую и пластмассовую посуду весёлых расцветок. Подойдут к пикнику и разнообразные напитки и блюда, которые уже готовы к употреблению.



Барбекю – загородный выезд по многим характеристикам подобный пикнику. Тот же состав приглашенных, та же посуда и атмосфера, те же блюда. Отличие в том, что на барбекю обязательно жарится на решетке в присутствии гостей сытное блюдо из мяса, птица или рыба. Можно подать и овощной гарнир также приготовленный на огне.



Особенностями этих загородных приёмов являются сервировка стола без излишеств, непринужденная атмосфера, походная одежда. Нужно много разнообразных напитков, немного больше едѣ чем обычно (ведь на воздухе люди обычно едят охотнее. Также нужно много зелени, овощей и фруктов без которых летний стол будет выглядеть бедно.



Молодежная вечеринка – обычно устраивается в каком-либо клубном заведении, или дома. Если вечеринка планируется дома, то следует предупредить других домочадцев и предусмотреть то, что не все ваши соседи также молоды и энергичны и готовы плясать и слушать музыку всю ночь. Вечеринка сопровождается непритязательным набором блюд и необстоятельной сервировкой. Обычно подают соки, коктейли, легкие бутерброды и закуски. Зато музыки должно быть много. Нужно предусмотреть и кавалеров для танцев и хорошую компанию для общения.



Прием **“жур-фикс”**. В переводе с французского — “фиксированный день”. Приём на который собирается стабильная компания со схожей программой. Например, ежегодное день рождение мамы для детей, посещение пиццерии группой друзей после футбольного матча, встреча одноклассников.



Для объявления “жур-фикс” можно разослать пригласительные открытки(в них сообщают о том, что, например, каждую последнюю пятницу каждого месяца без предупреждения, без предварительных звонков адресата приглашают в гости), но поскольку это постоянный приём с постоянной программой можно ограничиться звонком.



Периодичность жур-фикса может быть разной. Он может проходить «раз в неделю», а может быть ежегодной встречей одноклассников. Прелесть “жур-фикса” — в близком общении, получении определенной информации и в интересном досуге, возможности легко общаться с интересными Вам людьми. Могут быть женские , мужские и



Прием **“солёный кофе”**. Это прием появился сравнительно недавно. Он был предложен французами и по своей организации очень простой. На стол, накрытый скатертью, выставляются посуда, приборы и разная еда. Может быть горячая закуска, картофель отварной, солёные огурцы, колбаса, ветчина и т.д. Рядом на журнальном столике самовар, термос для кофе.

Можно заказать в офис пиццу или суши, сходить в соседнюю пекарню за пирожками. Этот прием наиболее простой и демократичный. Его обычно устраивают от 16.00 до 19.00 прямо на рабочем месте и проводят в свободной манере.



До сих пор не исчезла традиция наносить визиты. **Визит** – кратковременный приём с какой-то конкретной целью. Длиться от 15 до 30 минут. Исходя из кратковременности и угощения, сладости, фрукты, выпечка, чай, спиртное в умеренных количествах. Иногда угощения может вообще не быть. Визиты могут иметь своей целью поздравление, выражение признательности или соболезнований. Такие визиты наносят не позже 2-х недель с момента события.



Достаточно часто во время кратковременного визита происходит первое краткое знакомство, например молодой человек может познакомиться с родителями своей девушки. Целью визита может быть передача некоего предмета или приветов, осмотр новой покупки и т.д. Иногда визит связан со скорым отъездом человека или его болезненным состоянием. Если человек болен, то стоит осведомиться, удобен ли визит для него и не нуждается ли он в чём-либо (продуктах, лекарстве и т.д.).



Наносить визиты без предупреждения вообще не желательно. Если же после 2-х звонков Вам не отвечают не стоит настойчиво стучать в дверь, или поджидать под дверью. В любом случае не стоит путать краткий визит с приглашением в гости. Нежелательно наносить визиты без договоренности во время обычное для обеда или ужина, ведь хозяева могли не рассчитывать еду на ещё одного человека. Не принято совершать визиты раньше полудня и поздно вечером.



Нужно уметь и принимать визитёров. Неприлично не пригласить человека в дом, забрав на пороге, принесенный подарок или переданную вещь, если только он сам не отказывается пройти, ссылаясь на спешку.

Но и не стоит долго удерживать. Пришедшего с визитом, тем более, если мы видим его желание уйти. Фразы, «нет пока не выпьете чаю никуда не пойдёте» не всегда уместны.

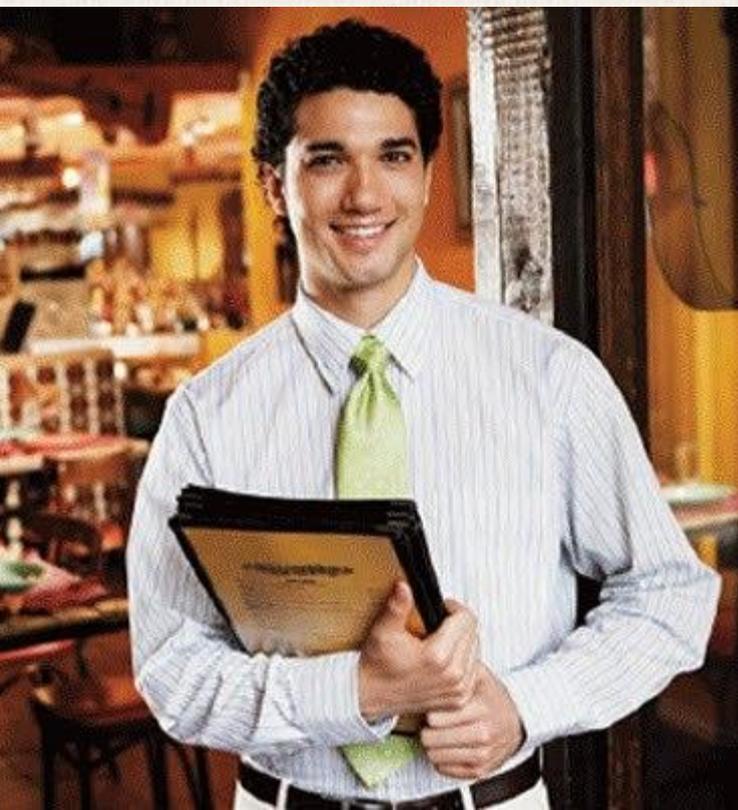


Если к вам пришли с визитом, то вы не должны заниматься домашней работой, этим вы выражаете неуважение к гостю. Гостю нужно предложить достойное место. Даже, если визит неожиданный и в квартире не прибрано, лучше извиниться за беспорядок, чем держать гостя на стуле в прихожей. Если после визита хозяева и гость хотят увидиться ещё раз, значит, визит удался.



**ОБЩЕСТВЕННЫЕ
ЗАВЕДЕНИЯ
И
ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ**

Встреча может быть назначена и на нейтральной территории в ресторане или кафе. В этом случае, приглашающей стороне лучше заказать столик заранее, а также ознакомиться с выбором блюд и уровнем цен, избранного заведения. Входит в ресторан первым тот, кто приглашал.



Он может прибыть туда и заранее. Мужчины пропускают вперед дам. Дамам полагается помочь раздеться и сдать одежду. Уходя производятся те же действия в обратном порядке. Мужчина сначала одевает даму, а потом одевается сам. Порядок следования в зал следующий: служащий ресторана, дама или гости и пригласивший.



Подсаживаться к уже занятым столикам крайне нежелательно. Люди пришли в ресторан или кафе, чтобы пообщаться друг с другом, а не с Вами.



Выбрав столик нужно помочь даме или гостю сесть и заказать у официанта блюда, сначала для дамы или гостя, а потом для себя (в этой последовательности их и подают. Обычно есть начинают, когда блюда поданы всем.

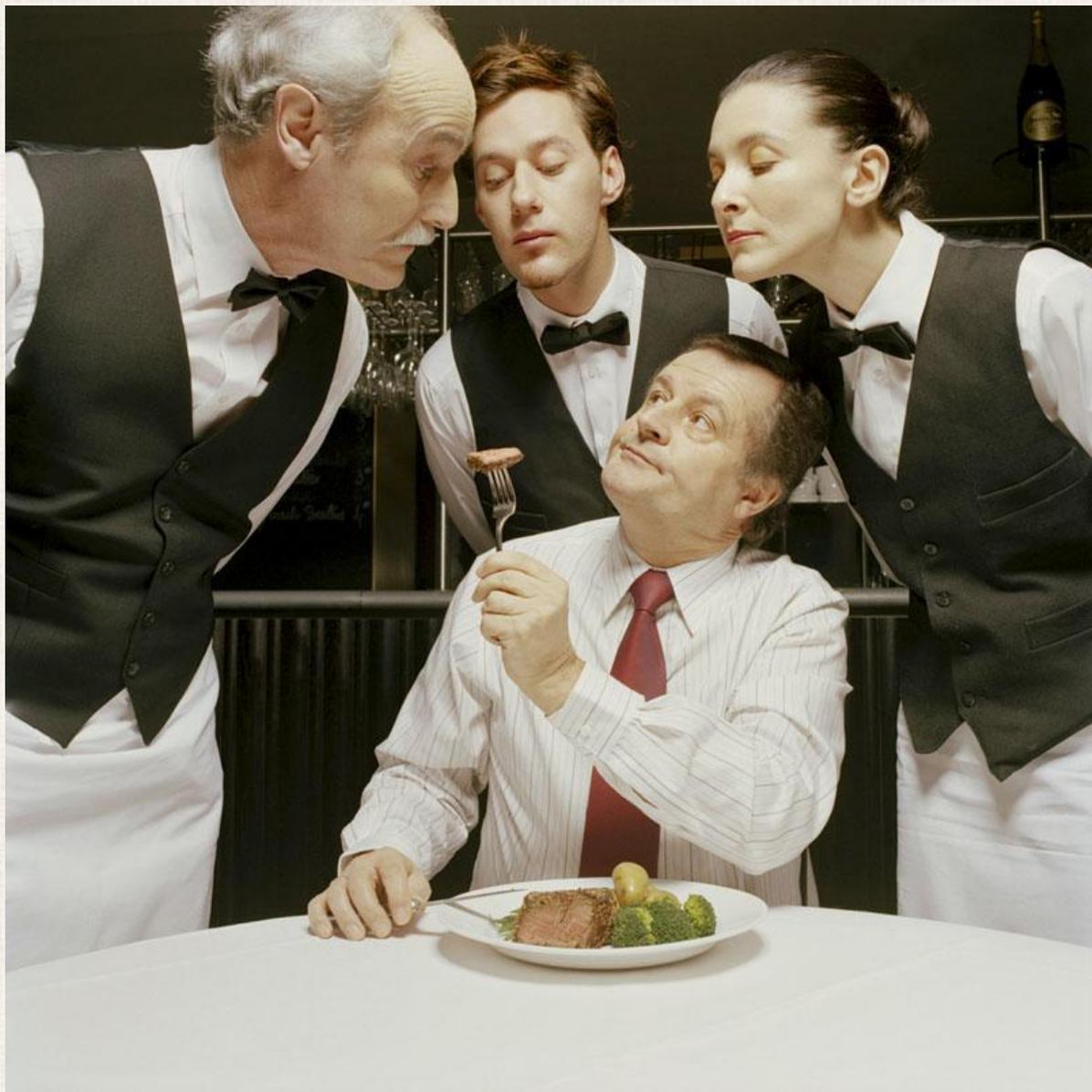


Заказать счет можно только тогда, когда трапеза окончена. Обычно инициатива принадлежит, заказавшему ужин. Вопрос о том, как или кем будет оплачен ужин лучше решить заранее, не препираясь потом перед официантом. Если оплата будет производится несколькими

Во всем мире частью этикета являются чаевые. Если услуги официанта не включены в счет, то чаевые являются частью заработка работников ресторана. Нижняя граница чаевых примерно 10% от суммы счета, верхняя ваша щедрость. За неполноценное обслуживание чаевые могут быть снижены.



Не хорошо громко и публично критиковать блюда, сервировку стола и прочее. Если у Вас есть претензии нужно пригласить официанта и спокойным голосом высказать претензии ему. Только в случае грубости и несогласия персонала устранить недостатки стоит приглашать администрацию заведения и требовать жалобную книгу.



Из основных правил поведения за общим столом стоит упомянуть следующие. За столом нехорошо сыпать крошки, махать руками, громко разговаривать, выяснять отношения, чихать, сморкаться, качаться на стуле, широко расставлять локти, критиковать блюда, перебивать тосты, произносить тосты без конца и долго.



Нехорошо выпадать из общего строя беседы, организуя свои клубы, не обращая внимание на программу хозяев. Дурной тон, придя на праздник не сказать ничего доброго в адрес хозяев, а только поесть и уйти.



Есть некоторые ограничения и на курение. Нельзя дымить в лицо находящимся рядом людям. Не принято курить за общим столом, если курят не все, обычно курящие выходят и курят в отдельном месте. Если же возможно курить за столом, то пепел нужно стряхивать в специальные пепельницы, а не в освободившуюся посуду, вазочки с цветами и т.д. там же нужно оставлять и затушенные сигареты.

Между супом и вторым блюдом курить не принято. Не стоит здороваться и разговаривать с сигаретой во рту, исключено курение и во время танца. Не стоит протягивать горящую зажигалку или спичку мимо лица сидящего рядом человека.



Подавать собственную сигарету для прикуривания не вежливо. Мужчина может и должен помочь женщине закурить сигарету, женщине же этого делать не стоит. Женщинам вообще не рекомендуется курить на улицах. Нельзя курить там, где висят запрещающие таблички, или там где по общепринятым нормам курить не принято (больницы вокзалы, магазины, транспорт). Придя в гости, если хозяин сам не предлагает вам сигарет, нужно спросить разрешения закурить и уточнить где это было бы удобно. Отправляя гостя курить лучше направить его на свой балкон, чем в общий коридор и снабдить пепельницей.

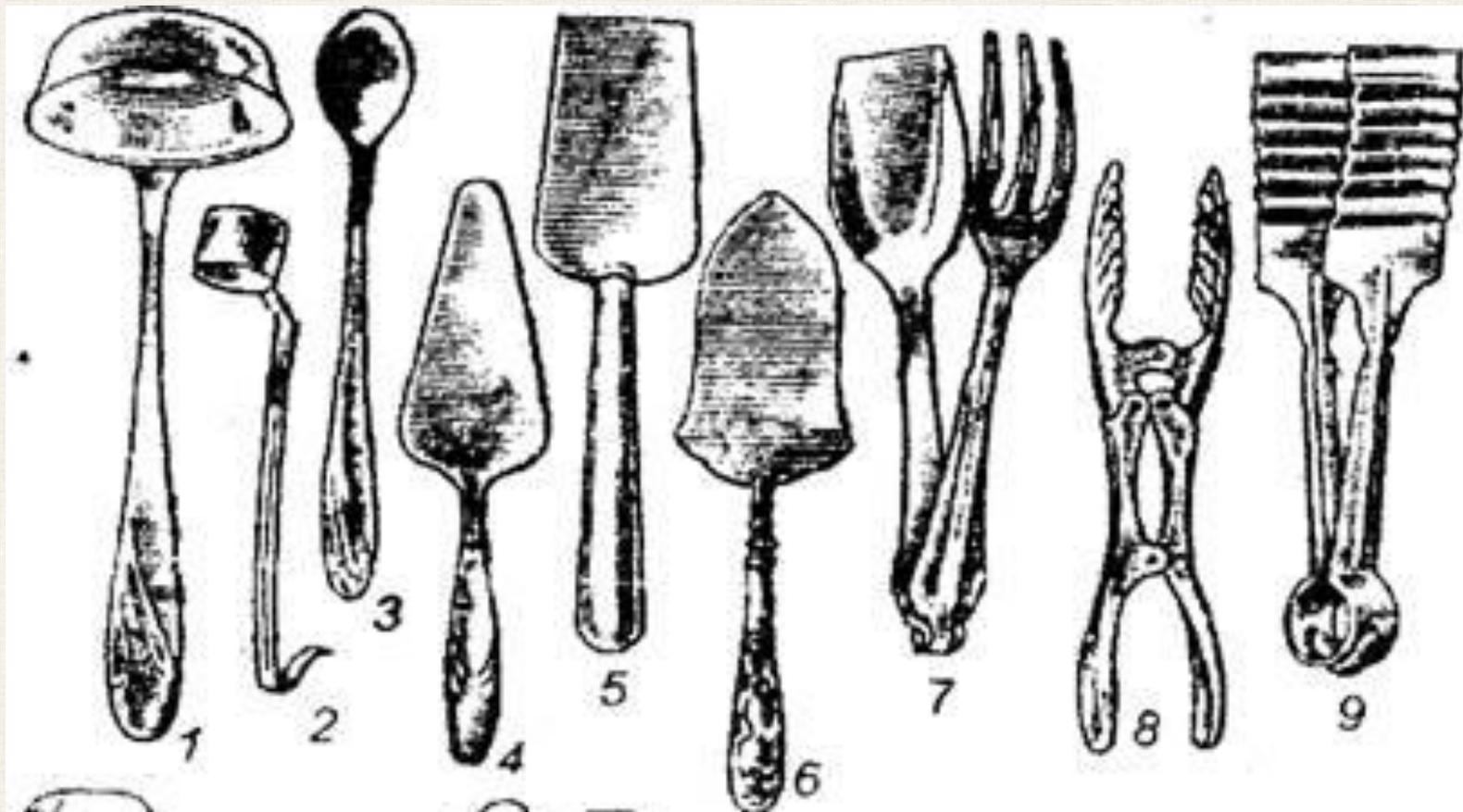


Некоторым людям, привыкшим к повседневной непритязательной сервировке стола, бывает трудно приспособиться к изобилию приборов, сопровождающих застолье в заведениях высокого уровня.

Прежде всего необходимо помнить, что все приборы подразделяются на основные – те которыми едят (вилки и ложки) и вспомогательные, которыми разрезают и подают пищу, берут её с общей тарелки и т.д.



ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ



1 - разливательная ложка для супов,

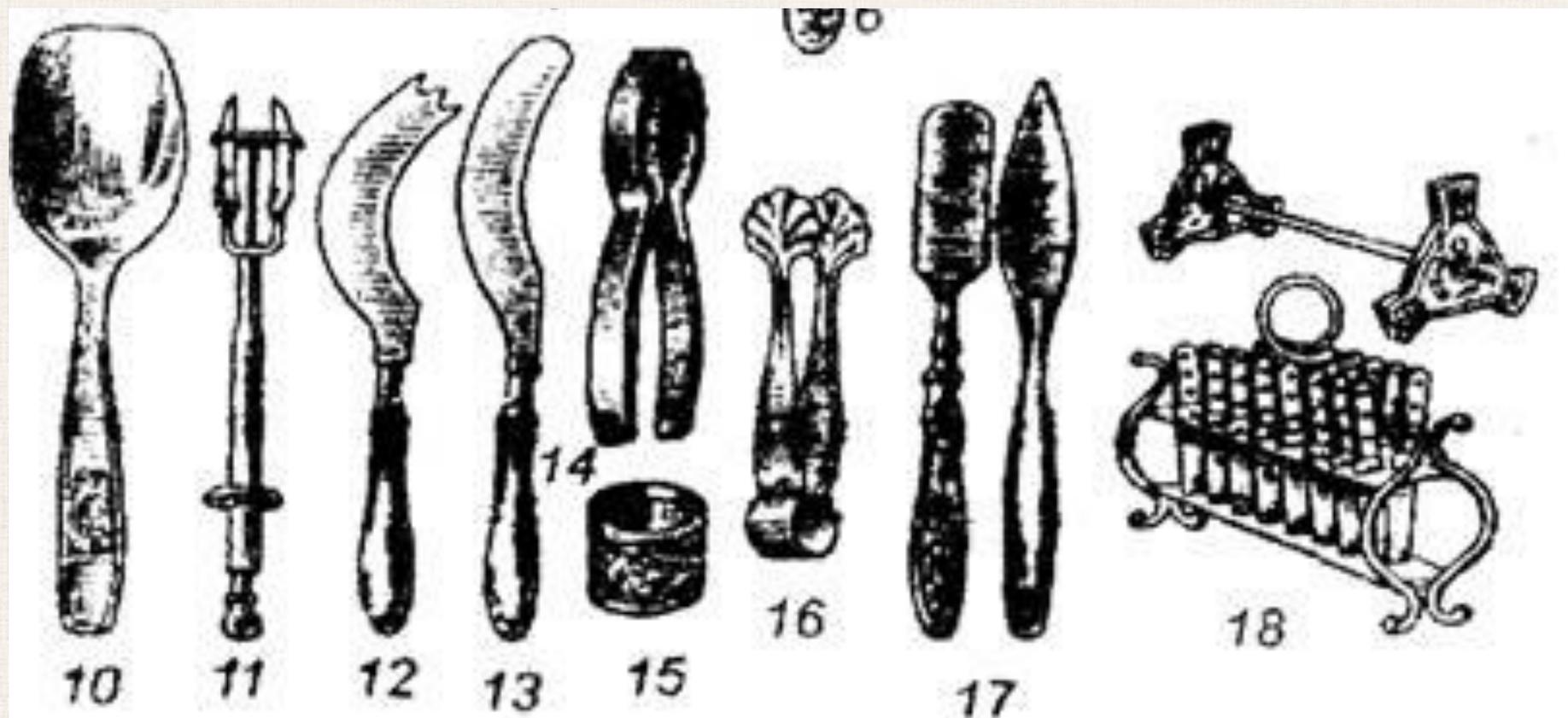
2 - мерная ложка для масла, соусов; 7 - прибор для раскладки блюд;

3 - ложка для лимонадов, кефира; 8 - щипцы для раскладки кондитерских изделий;

4 - лопатка для раскладки блюд из рыбы; 9 - щипцы для спаржи;

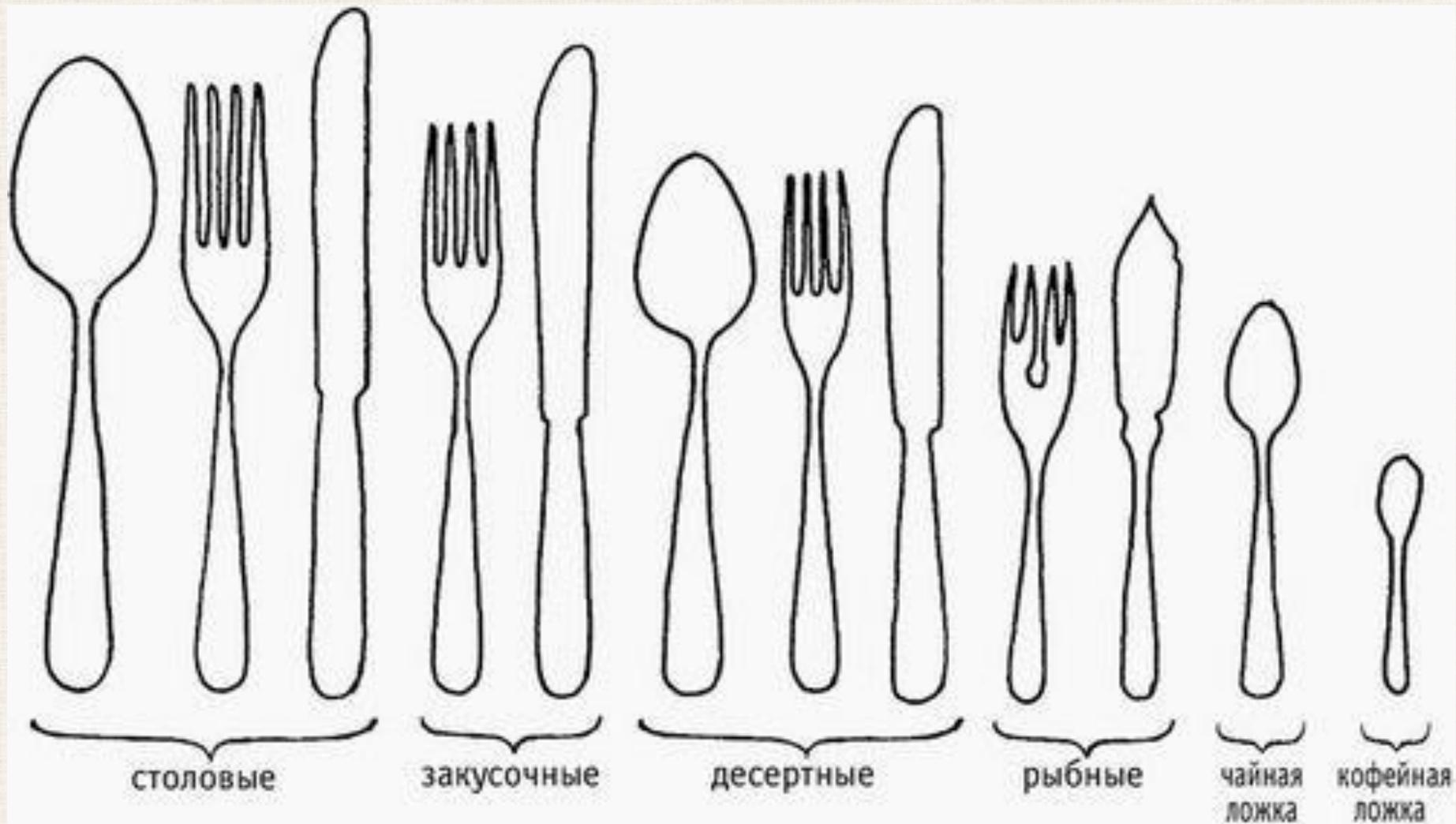
5 - лопатка для раскладки блюд из мяса;

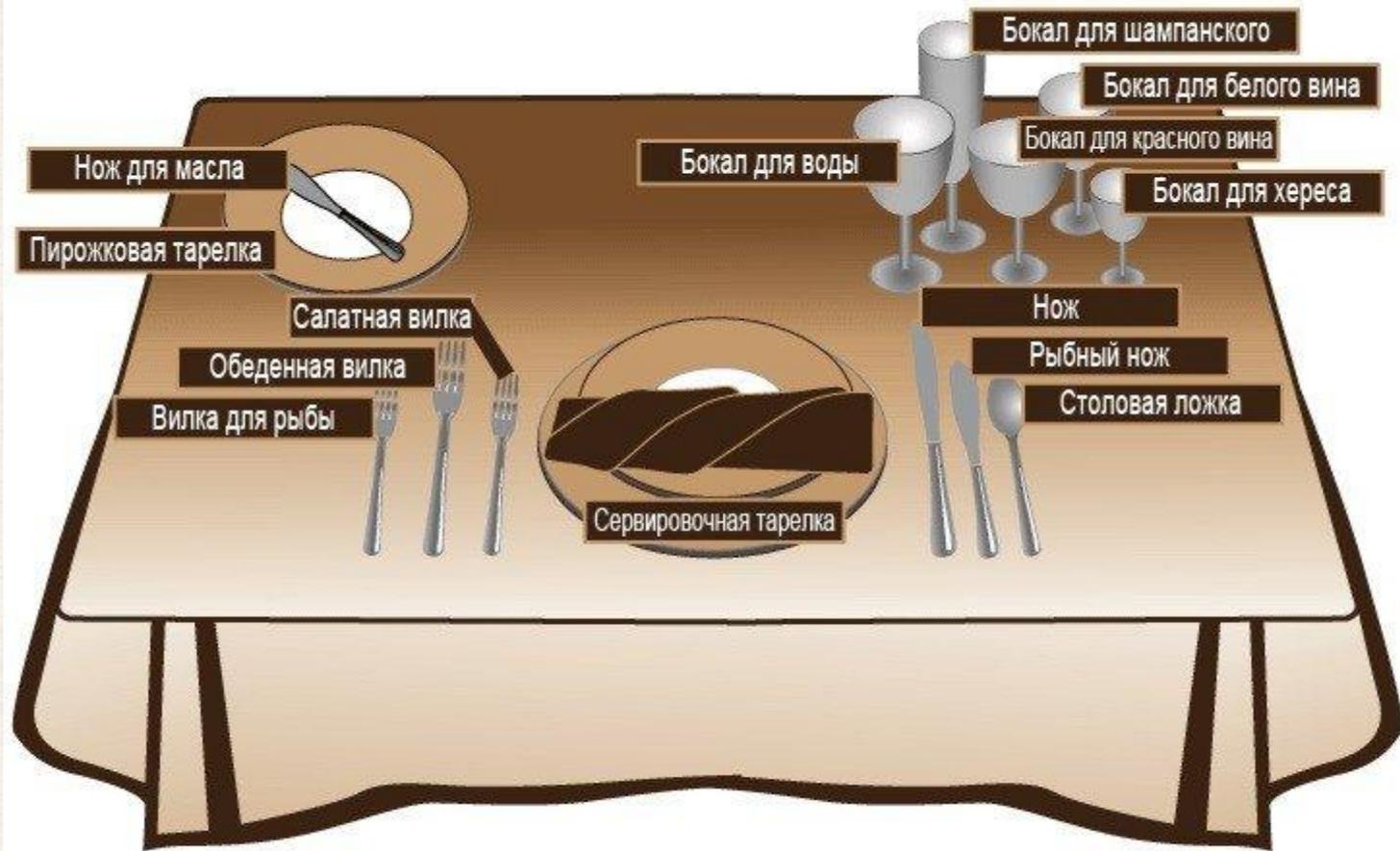
6 - лопатка для раскладки кондитерских изделий;



- 10 - ложка для салата;
- 11 - вилка-сбрасыватель для раскладки изделий;
- 12 - нож-вилка для раскладки сыра;
- 13 - нож для масла;
- 14 - щипцы для орехов;
- 15 - кольцо для салфеток;
- 16 - щипцы для сахара;
- 17 - лопатка для икры паюсной;
- 18 - подставка для приборов

ОСНОВНЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ





Второе важное правило это то, что расположение приборов на столе связано с порядком подачи блюд. Те вилки, ножи и ложки, которые понадобятся раньше, находятся как правило дальше от тарелки.

Некоторые блюда на стол подают в общей посуде. Тогда необходимо пользуясь специальными раздаточными приборами, аккуратно, стараясь ничего не уронить мимо тарелки положить себе часть кушанья, мысленно разделив его на количество человек за столом.



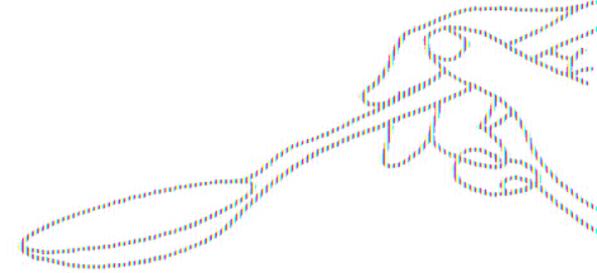
Если при еде вы помогаете себе ножом, то нож держат в правой руке, а вилку в левой.

Держа вилку, нож и стакан не стоит оттопыривать в сторону палец, нежелательно держать приборы близко к тому концу, который касается пищи.

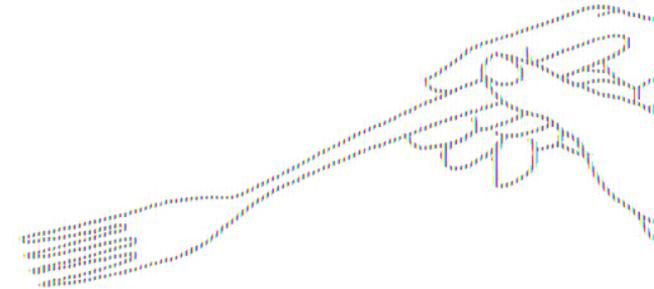
Это естественно не касается тех случаев, когда человек левша.



Так держат нож



Так держат ложку



Так держат вилку

Столовые приборы никогда не оставляют просто на скатерти, не вытирают салфеткой и не заворачивают в неё. Также не принято оставлять на скатерти различные остатки пищи корки и косточки от фруктов, обертки от конфет, косточки рыбы и птицы, всё это размещают в своей или специальной тарелке.

Маленькие ложки и вилки для десерта принято оставлять в той посуде, в которой эти блюда подаются. Если во время обеда ваша вилка или ложка упали на пол. Не стоит нырять за ними под стол. Нужно попросить новые приборы.



Во время еды место столовой матерчатой салфетки на коленях. После еды салфеткой не вытирают, а лишь слегка промокают рот и руки. Тоже можно сделать и перед питьём напитков, чтобы не пачкать жиром бокал. Бумажные использованные салфетки кладут в тарелку, матерчатые возле.



При перемене блюд столовые приборы кладут не на скатерть, а на тарелку крест на крест. Если вы по каким-то причинам прервали трапезу (вышли потанцевать), то вы также должны разместить вилку и нож в своей тарелке с недоеденным блюдом крест накрест, иначе вернувшись можете его не обнаружить.

Закончив обед, принято положить приборы параллельно другу. Это будет означать, что вы закончили еду. С их помощью можно выразить и Ваше удовлетворение блюдом.

ожидание



следующего блюда



закончил трапезу

закончил трапезу



блюдо превосходно!

ЛИТЕРАТУРА:

1. Правила этикета. М., 1996.

2. Чиненный А.И., Стоян Т.А. Этикет на все случаи жизни. М., 1996.

3. Этикет. Умение жить и вести себя дома, в семье, обществе. М., 1996.

Этикет и стиль: большая энциклопедия. М., 2010