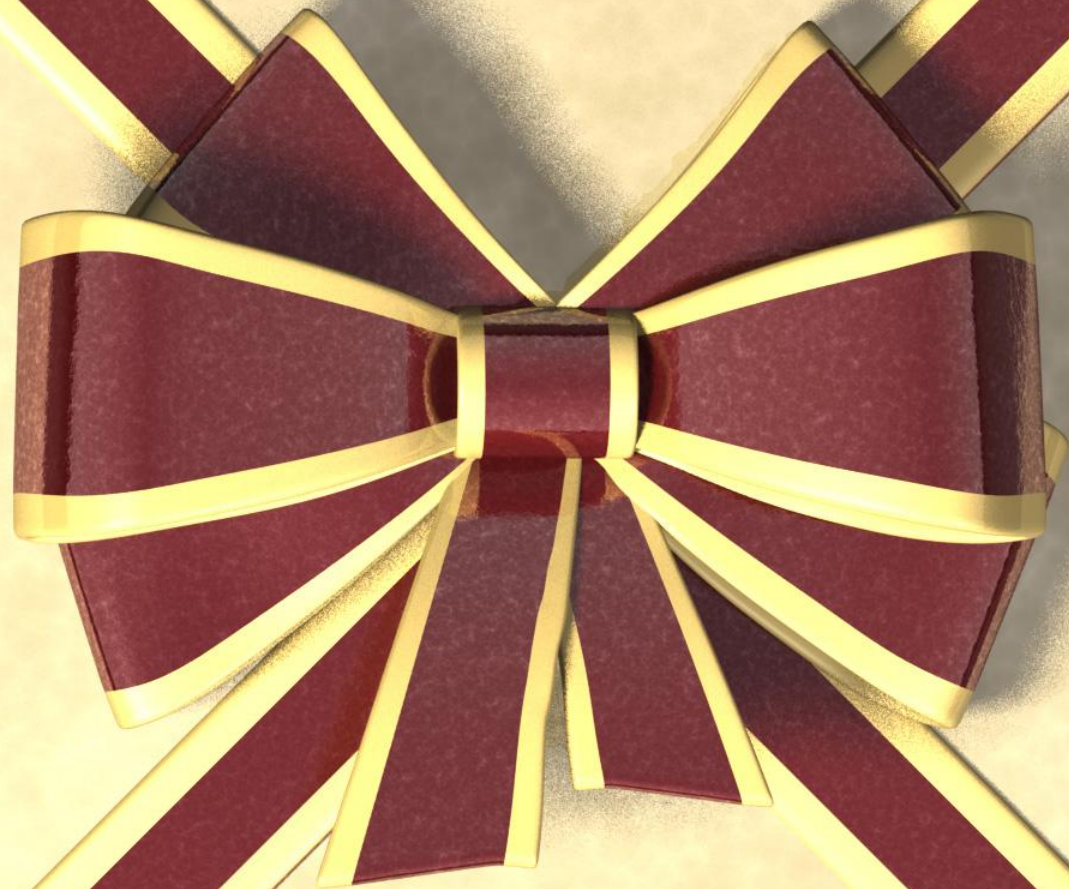


СТОЛОВЫЙ
ЭТИКЕТ
Презентация



СЕРВИРОВКА СТОЛ. ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ



Столовые приборы



**Традиционные
столовые
приборы**



**Соусная
ложка**



Сырный нож



**Рыбный нож и
рыбная вилка**



**Салатные
щипчики**



Столовый сервиз



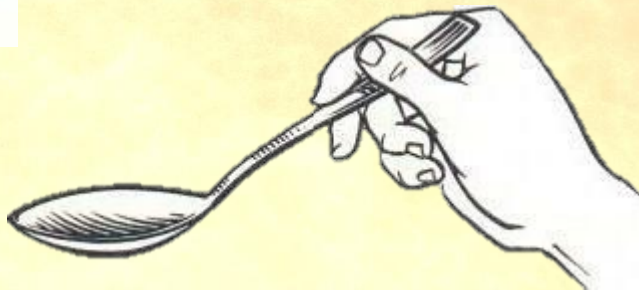
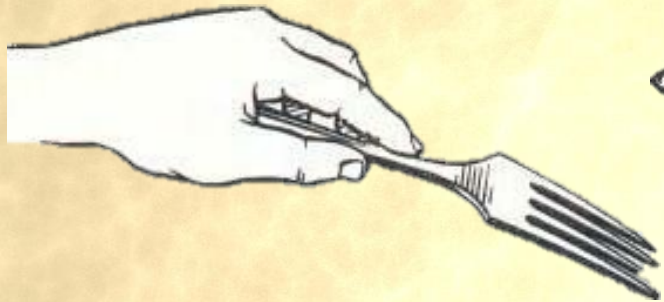
Чайный сервиз



Бокалы



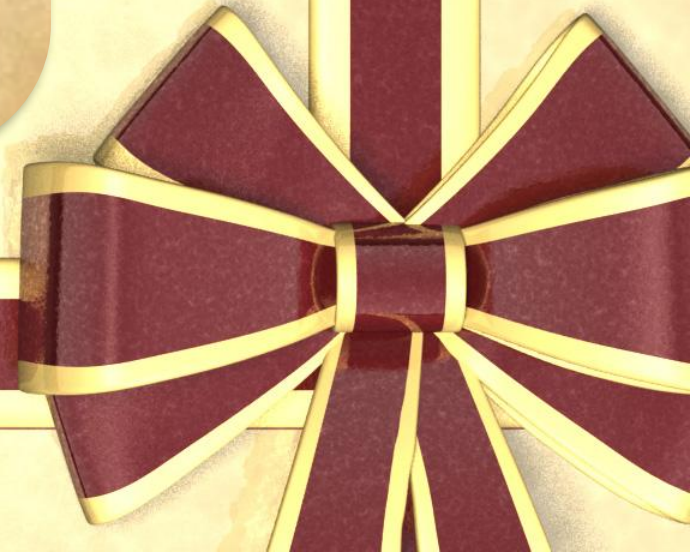
Пользование столовыми приборами



Встреча гостей

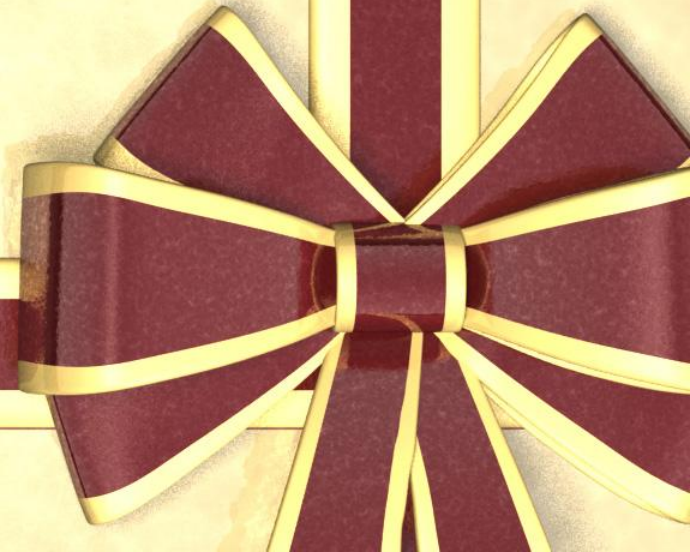


Как сидеть за столом



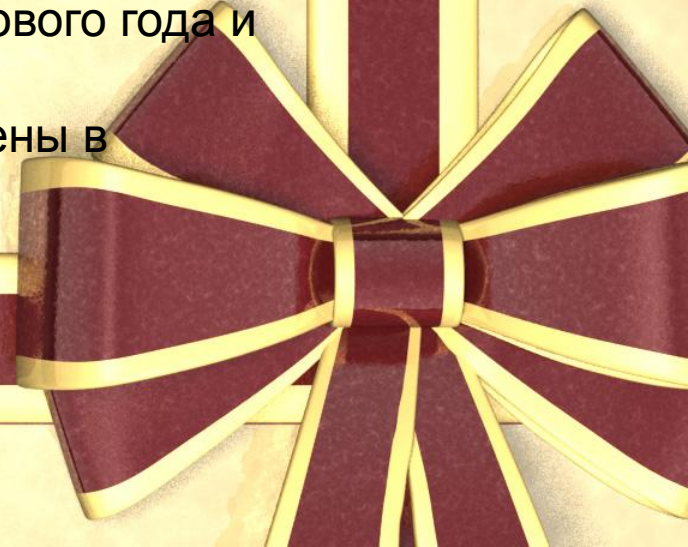
Последовательность подачи блюд

1. Подача холодных закусок.
2. Подача горячих закусок.
3. Подача первых блюд, например, супа или бульона.
4. Подача вторых блюд (вначале рыбных, а затем мясных).
5. Подача десерта.
6. Подача фруктов.



Требования к сервировке стола

- соответствовать мероприятию — завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т.д.;
- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной — гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером;
- отражать тематическую направленность застолья, например торжество по поводу дня рождения или встреча Нового года и т.д.;
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

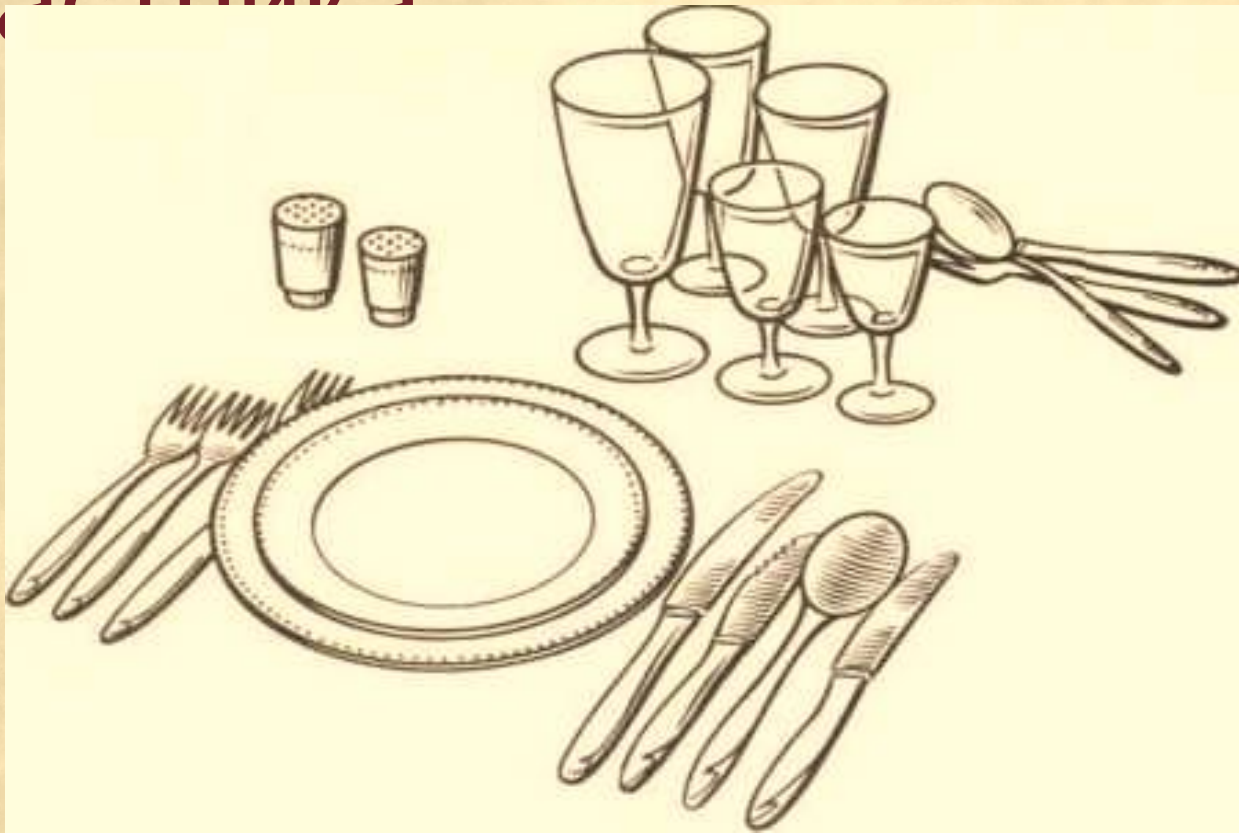


Последовательность сервировки

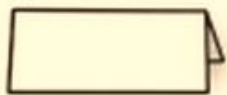
1. вначале накрывают стол скатертью;
2. расставляют тарелки;
3. раскладывают столовые приборы;
4. ставят стеклянную (хрустальную) посуду;
5. раскладывают салфетки;
6. расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.



Полная сервировка стола для одного участника



Карточка гостя Бокал для вина



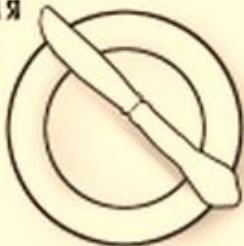
Фужер для шампанского



Основной бокал



Тарелочка для хлеба



Нож для масла

Десертная ложка



Вилка для торта

Сервировочная тарелка



Тарелка для салата

Салфетка



Вилка для салата

Вилка для горячего

Тарелка для горячего

Столовый нож



Чайная ложка

Столовая ложка



ИСТОЧНИК

<http://www.russiantampa.com/fun/index.php?fid=83&efile=2> -

Правила приема гостей и этикета за столом

