

Тема: «Сервировка чайного стола»

Цели:

1. Изучить рецептуру и технологию приготовления кондитерских изделий .
2. Познакомится с правилами сервировки чайного стола
3. Развитие творческого мышления и практических умений,
формирование умения использовать правила этикета за столом.

Защита проекта:

1. Мастер класс учащихся.
 2. Слайдовая презентация.
 3. Демонстрация готовой продукции.
 4. Практическая деятельность учащихся.
 5. Художественное сопровождение.
 6. Рефлексия.
- 

Технология приготовления бисквитного торта.

Приготовление: 1.бисквита; 2.масляного крема; 3.заварного крема; 4.оформление торта.



















Приготовление заварного крема









Нанести
крем
на коржи





Приготовление масляного крема









Нанесение масляного крема на изделие



Оформление торта













Столовое бельё - это

скатерти

салфетки



Скатерти

Однотонные

Цветные



История салфеток и скатертей



- ▣ Скатерти и салфетки используются с незапамятных времен. Изображения столов, покрытых скатертью, можно найти на древних рисунках у многих народов мира. В приданое любой девушки, и бедной, и богатой, входило столовое белье — скатерти, салфетки, полотенца, нередко вытканые самой невестой.





САЛФЕТКИ

СТОЛОВЫЕ

Размер
46:46 см



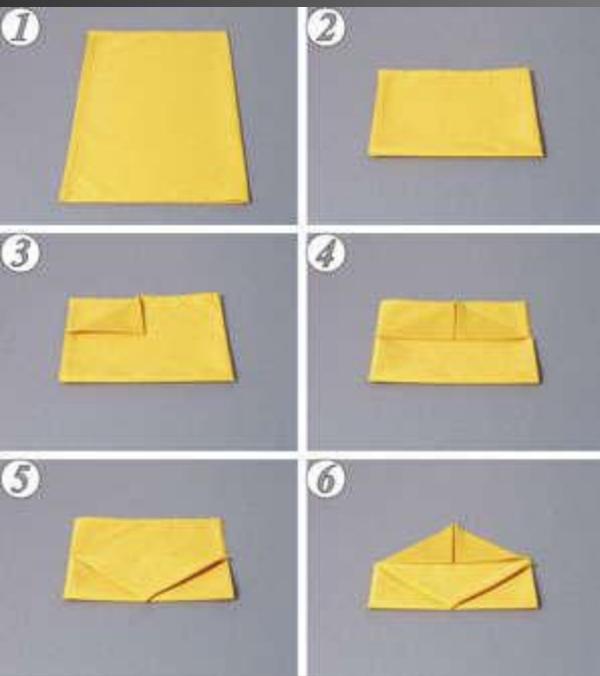
ЧАЙНЫЕ

Размер
35:35 см

ДЕКОРАТИВНЫЕ

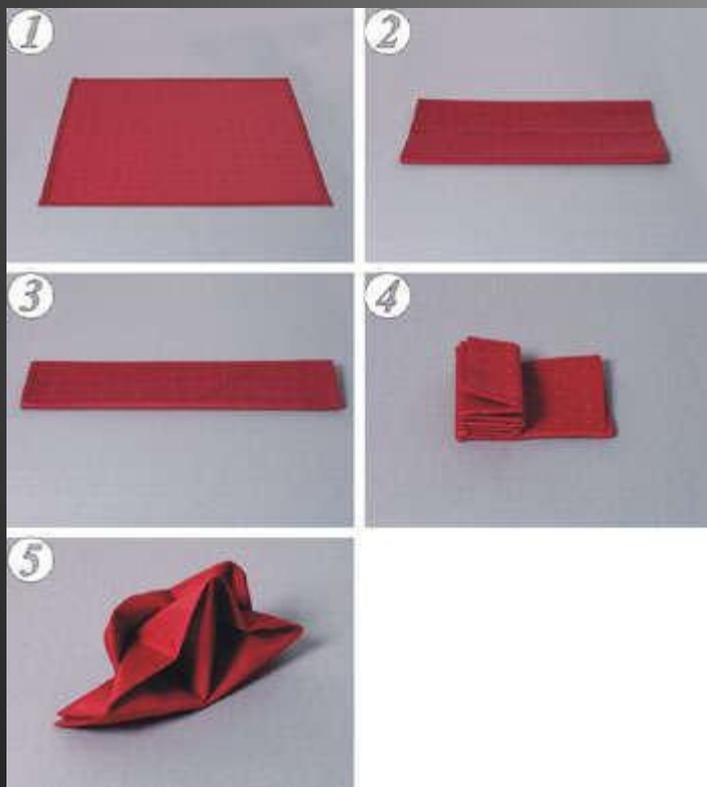


Сумочка



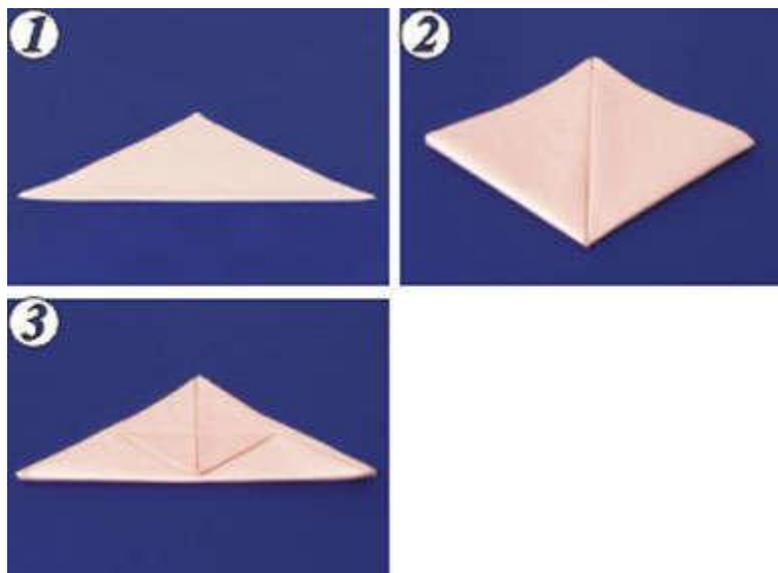
1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

Звёздный веер



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной наружу.
2. Верхний и нижний края салфетки сложите к центру.
3. Нижнюю половинку согните кверху, крепко удерживая сгиб.
4. Салфетку сложите «гармошкой» (от 4 до 6 складок)
5. Удерживая верхнюю часть фигуры, нижние глубоко лежащие складки вытяните вперед.
6. Поставьте «веер».

Лилия



1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

Посуда для сервировки чайного стола











DANAIA.RU

Правила заваривания чая







Сервировка чайного стола





DANAJA.RU



К чаю можно подать





















DANAJA.RU

