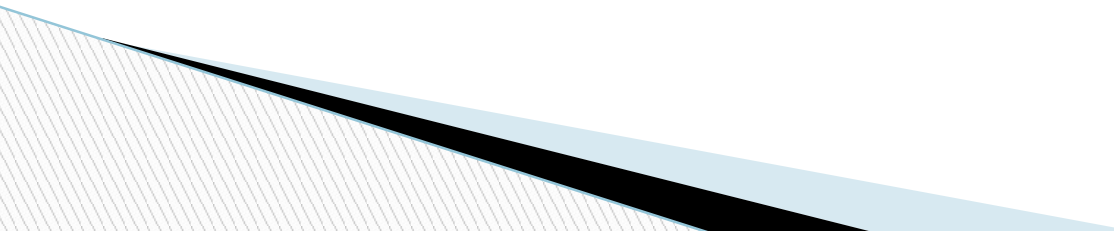


# Тема: «Сервировка чайного стола»

Цели:

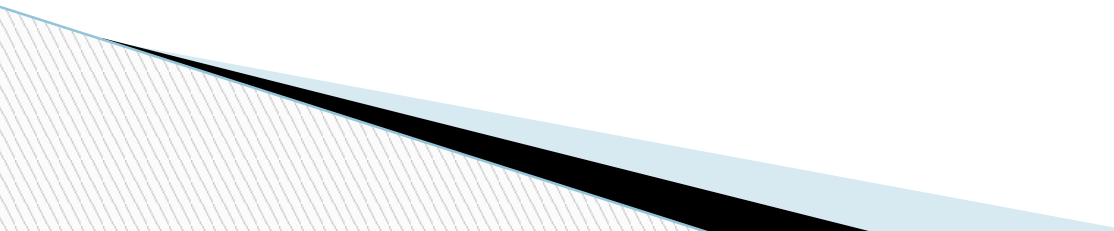
1. Изучить рецептуру и технологию приготовления кондитерских изделий .
2. Познакомится с правилами сервировки чайного стола
3. Развитие творческого мышления и практических умений,  
формирование умения использовать правила этикета за столом.

# 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







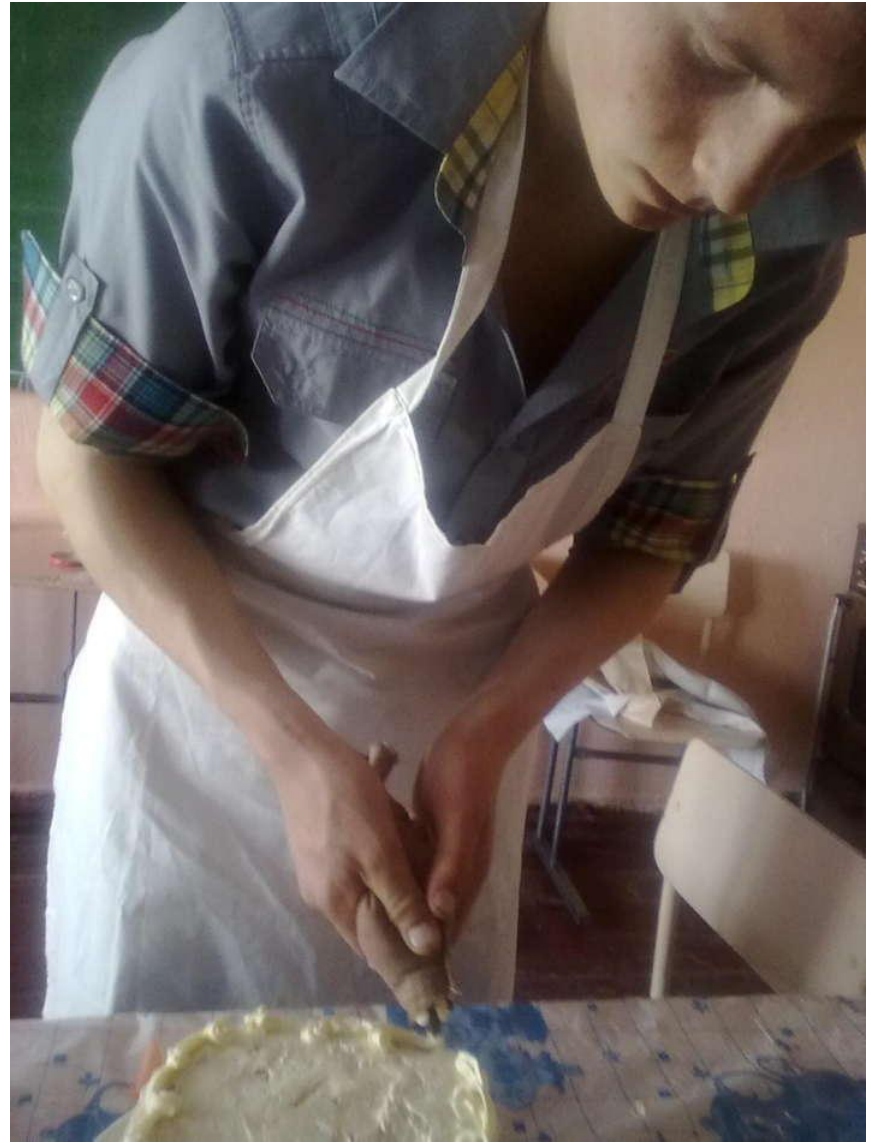




## Нанесение масляного крема на изделие



# 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**

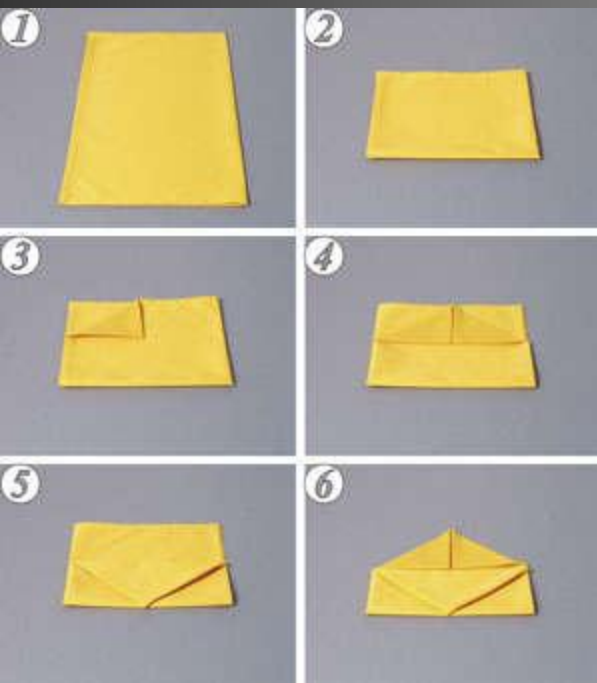
Размер  
35:35 см

**ДЕКОРАТИВНЫЕ**





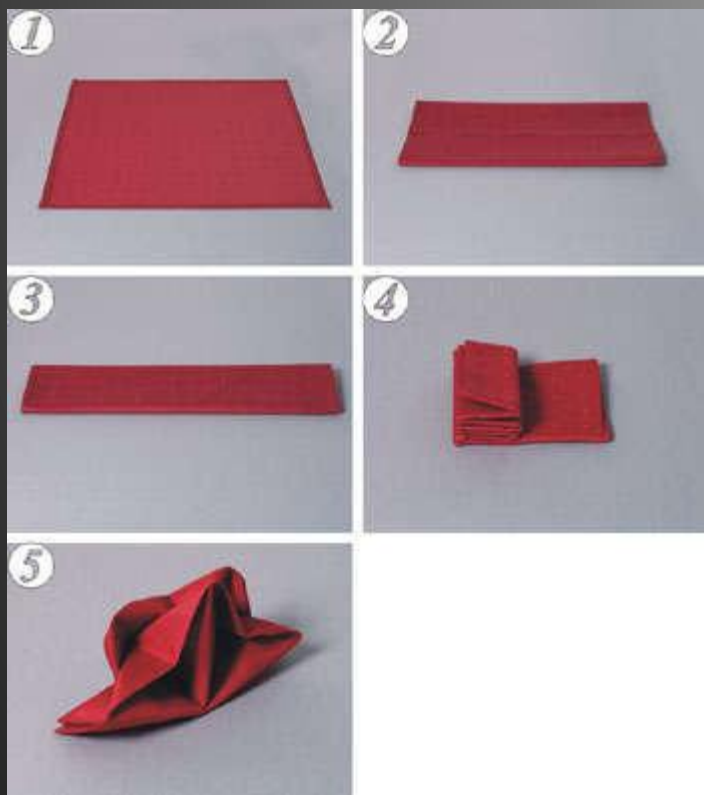
# Сумочка



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.

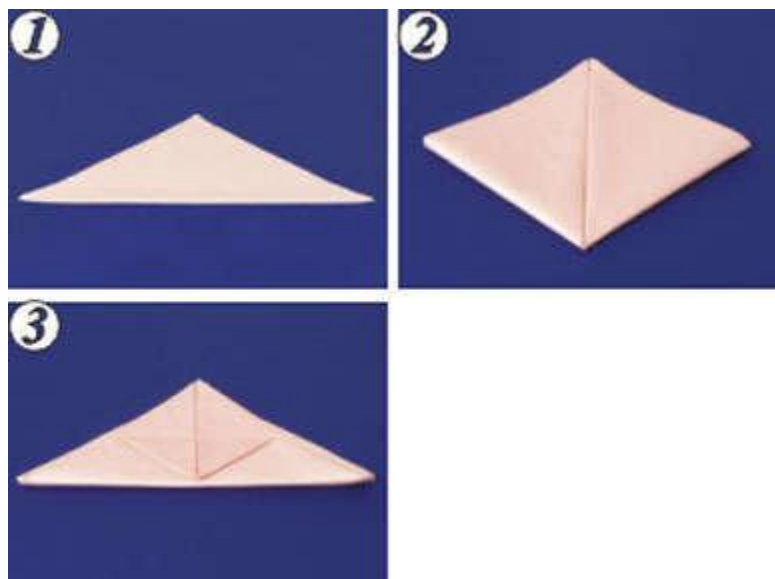


# Звёздный веер



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

