

Как правильно сервировать стол

Учитель технологии
Сухарская А.Б.

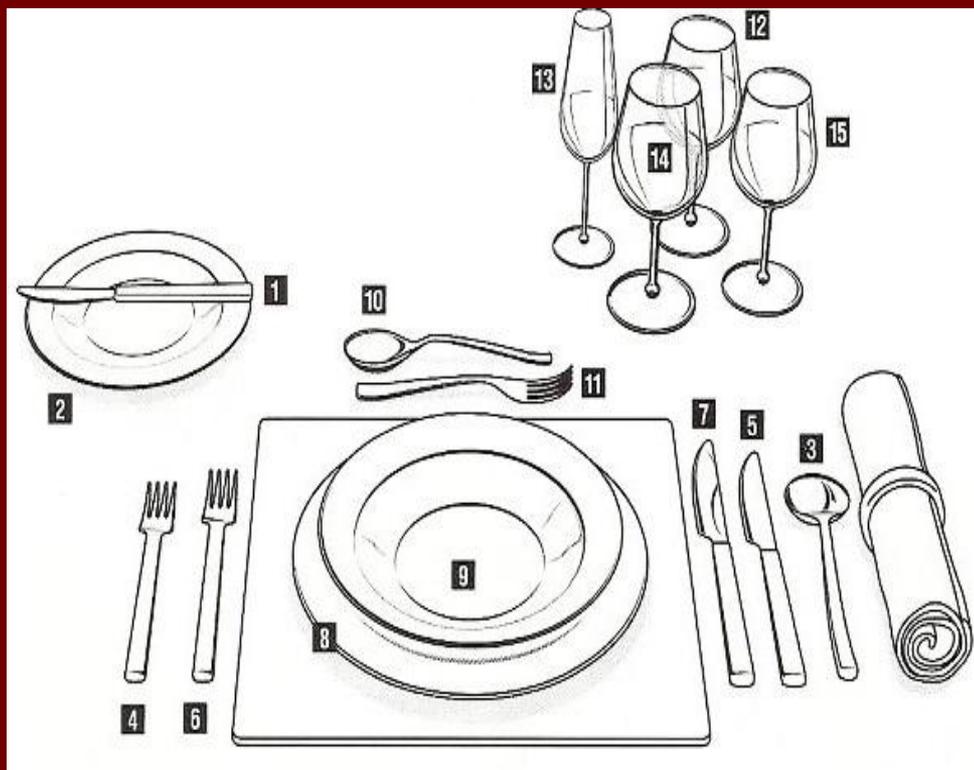
Порядок выставления посуды

- Фаянсовая и фарфоровая посуда
- Приборы
- Хрусталь или стекло (при этом бокалы, фужеры и рюмки придерживают за ножки)



Полная сервировка стола

- 1-нож для масла
- 2-пирожковая тарелка
- 3-ложка для первого блюда
- 4-вилка для морепродуктов
- 5-нож для морепродуктов
- 6-вилка для мяса и салатов
- 7-столовый нож
- 8-декоративная тарелка
- 9-суповая тарелка
- 10-десертная ложка
- 11-десертная вилка
- 12-стакан для воды
- 13-бокал для шампанского
- 14-бокал для красного вина
- 15-бокал для белого вина



Этапы сервировки стола

- Подготовительный
- Основной
- Завершающий

Подготовительный этап



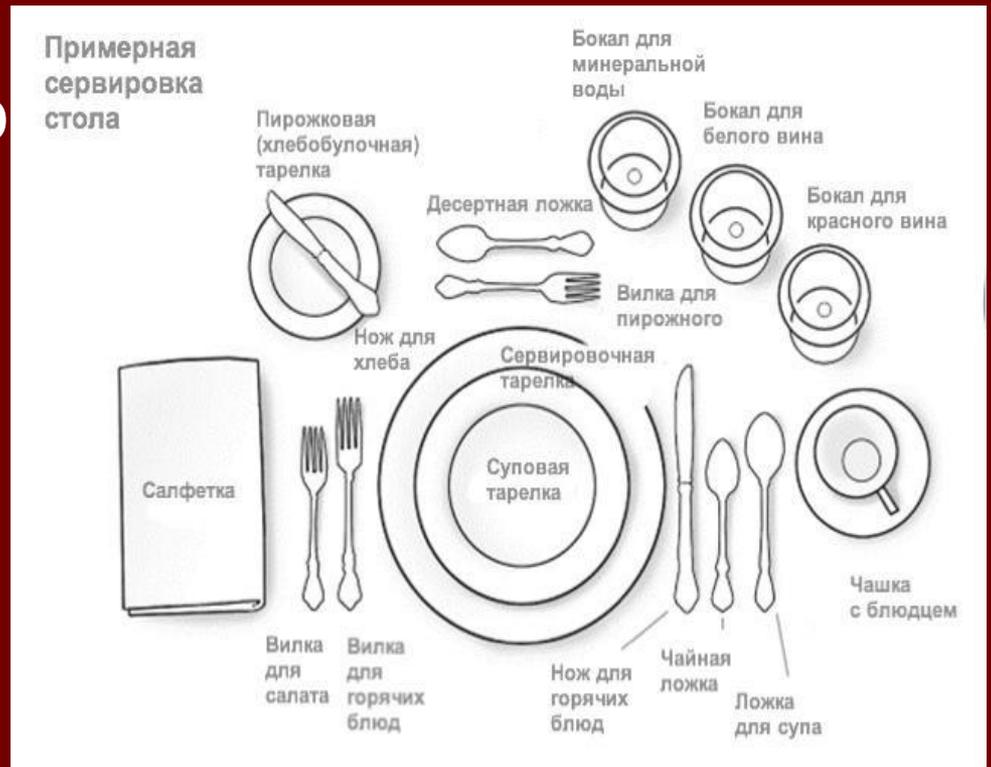
- Расстановка стульев (минимальное расстояние между стульями 50см)
- Выбор скатерти (она должна свисать на 25см)
- Салфетки (слева либо на дне тарелки)

Основной этап

- Сервировочная тарелка
- Суповая или тарелка для горячего
- Пирожковая тарелка (слева от сервировочной)



- Суповая ложка и ножи лежат справа
- Вилки- слева
- Бокалы следует ставить либо строго в ряд, либо полукругом



Завершающий этап



- Правильность расположения приборов (сервировочная тарелка должна быть на 2см от края)
- Расстояние между приборами должно быть не 1см
- Солонки и перечницы должны стоять по всей длине стола

