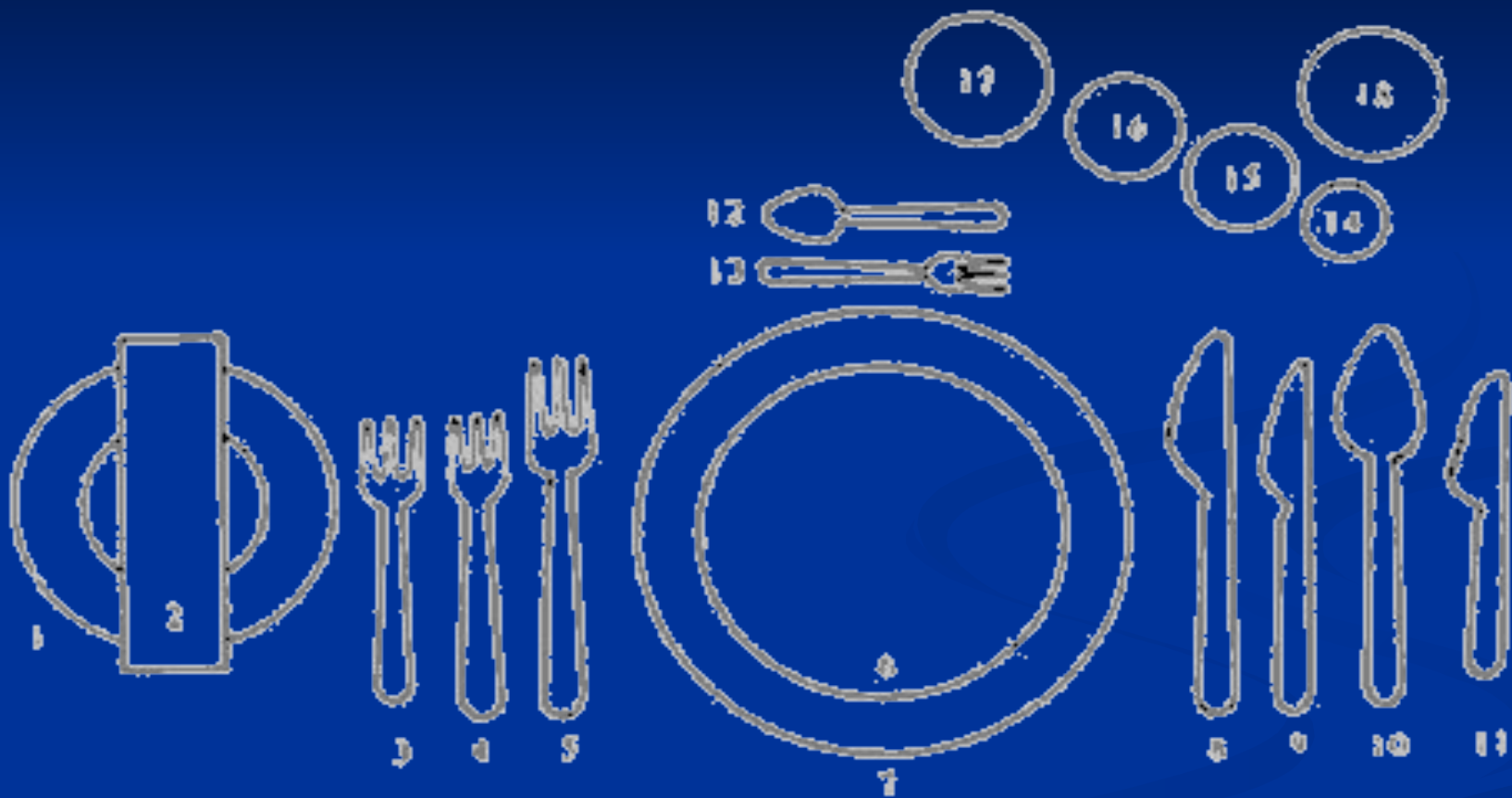


Сервировка стола

Сервировка стола

Сервировка стола – это искусство! Правильная, корректная сервировка стола к ежедневному обеду или к празднику это знание, которое поможет его обладателю всегда быть на высоте! Зная правила сервировки стола, вы сможете не только с успехом принять гостей в своем доме, но и не будете паниковать на торжественном ужине в гостях или ресторане, так как все предметы сервировки стола будут вам знакомы.

Сервировка стола различается, можно сказать, по поводам, к которым она делается. Если говорить о классической сервировки стола, то самая простая сервировка стола – это к завтраку и обеду. Совсем другое дело это сервировка стола к ужину: здесь используется большее количество столовых предметов. Также, мы понимаем, что сервировка праздничного стола для взрослых и сервировка детского праздничного стола – это абсолютно не одно и то же. Отдельного разговора также заслуживает сервировка стола на день рождения и уже совсем другое дело – это сервировка стола для романтического ужина



1- тарелочка для хлеба, 2 - салфетка, 3 - малая вилка для закусок, 4 - вилка для рыбных блюд, 5 - большая обеденная вилка для мясных блюд, 6 - закусочная тарелка, 7 - подставная тарелка, 8 - большой обеденный нож для мясных блюд, 9 - рыбный нож, 10 - столовая ложка для супа, 11 - малый нож для закусок, 12 - десертная ложка, 13 - десертная вилка, 14 - рюмка для крепких алкогольных напитков, подаваемых к закуске, 15 - рюмка для сухого белого вина, подаваемого к рыбным блюдам, 16 - рюмка для сухого красного вина, подаваемого к мясным блюдам, 17 - бокал для шампанского, подаваемого к десерту, 18 - бокал для минеральной воды.

По числу приглашенных на стол ставят подставные тарелки, а на них закусочные. Салфетки, сложенные треугольником, колпачком или иным способом, кладут на тарелки

Ножи кладут острием к тарелке.

Вилки кладут выпуклой стороной вниз.

Приборами пользуются в соответствии с их расположением - начиная с крайних и кончая теми, что находятся рядом с тарелкой.

Нож и вилку держат так, чтобы пальцы не касались лезвия или зубцов. Если вы время от времени перестаете пользоваться прибором, то кладите его только на край тарелки, но никак не на скатерть.

Если вы воспользовались лишь вилкой, то нож должен опираться на правый край тарелки, где он меньше всего мешает.

Если в трапезе наступает пауза (но застолье еще не закончено) прибор кладут на тарелку крест на крест - нож острием влево, вилку выпуклой частью вверх - таким образом, чтобы рукоятка ножа была расположена, как стрелка часов, указывающая на пять часов, а рукоятка вилки - на семь часов. Место скрещивания должно приходиться на зубцы вилки и треть ножа. Можно положить вилку и нож ручкой на стол, а другим концом на тарелку. По окончании еды оба прибора кладут на тарелку параллельно друг другу, их ручки "показывают на пять часов".

Бокалы сервируют рядом с тарелкой, ближе к середине стола, параллельно его длине или дугой, начиная слева от самого большого по размеру.

Либо бокалы ставят в два ряда так, чтобы большие бокалы не закрывали собой меньшие по размеру.

Тарелки с нарезанными ровными ломтиками хлеба ставят в разных частях стола, чтобы все гости без труда могли доставать до него. Хлеб, взятый с общих тарелок, кладут на тарелочки для хлеба, которые расположены слева от подставных тарелок.

Солонки и другие приборы для специй расставляют из расчета один прибор на три-четыре человека.

Различные холодные закуски на блюдах и тарелках равномерно расставляются по столу таким образом, чтобы гостям было легко достать их.

Оглавление

1. *Кузнецов, И. Н.* Современный этикет [Текст] / И. Н. Кузнецов. – М. : Дашков, 2004. – 496 с.
2. *Алехина, И.* Имидж и этикет в бизнесе [Текст] / И. Алехина. – М. : Дело, 2003. – 112 с.
Белолипецкий, В. К. Этика и культура управления [Текст] : учеб.-практ. пособие / В. К.