

Тема урока

Сервировка праздничного стола



Разработала Гаязова Л.Р.

Цель урока

Познакомить с понятием « Сервировка стола», с предметами и правилами сервировки. Научить приемам складывания салфеток, расстановки посуды.

Развивать эстетический вкус.



Сервировка стола-

- Оформление стола к завтраку, обеду, ужину или чаю с учетом правильной расстановки всех необходимых приборов и посуды.

Должна соответствовать мероприятию - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок отражать тематическую направленность застолья (Новый год, День рождения) быть эстетичной - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.



Предметы сервировки

Скатерть

Столовая посуда

Столовые приборы

Посуда для напитков

Салфетки

Приборы для специй

Цветы



Скатерть- платье для стола



Первое упоминание о скатерти на Руси встречается в «Смоленской грамоте» в 1150г.

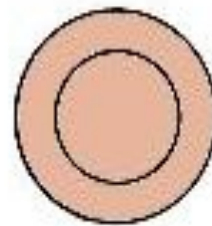
Скатерти с узорами появились только в XII веке



Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями. Под скатерть кладут мягкую ткань, чтобы уменьшить стук посуды

Тарелки

- Тарелка появилась в 12-13 в.в. в Европе
- до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба.
- Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 в.
- до этого несколько человек использовали одну общую тарелку



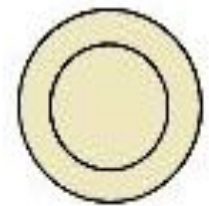
Столовая тарелка



Закусочная тарелка



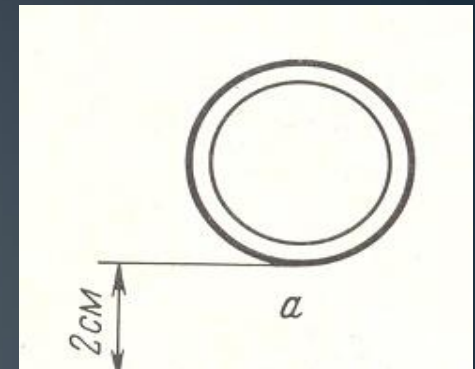
Пирожковая тарелка



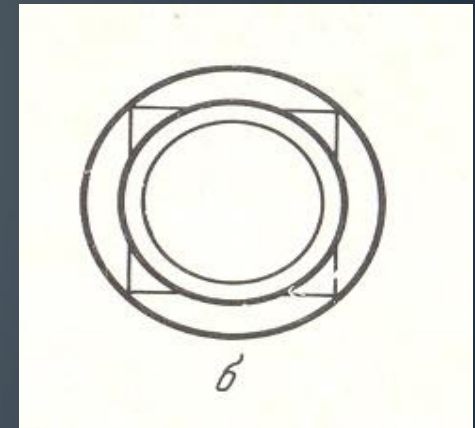
Тарелка для супа (глубокая)

Схема расстановки тарелок

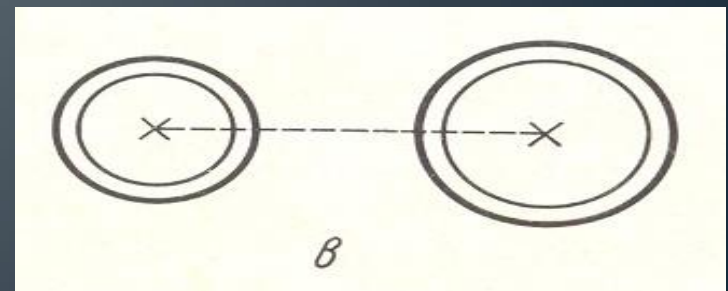
а) Тарелки ставят строго против каждого стула, на расстоянии 1,5-2 см от края стола



б) При сервировке стола по случаю особых торжеств, вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки, а на них закусочные.



в) Затем на расстоянии 5-15 см слева от закусочных тарелок ставят пирожковые тарелки

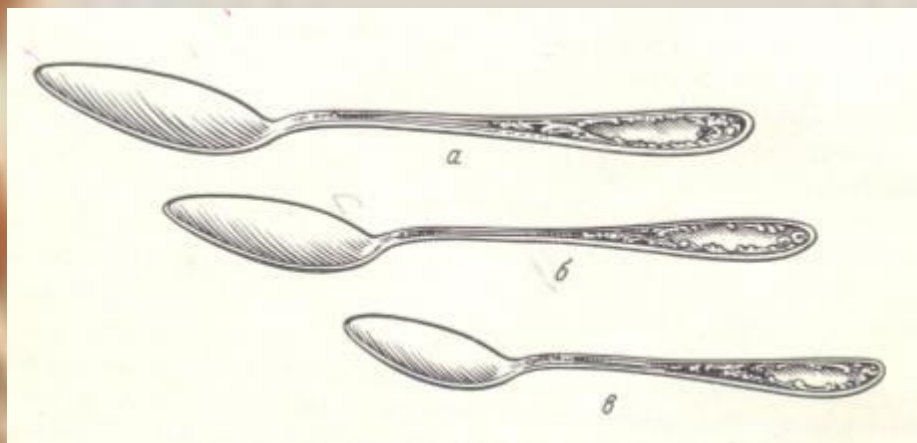


Столовые приборы

- Столовые вилки и ножи



Рыбные вилки и ножи



ЛОЖКИ

столовая

десертная

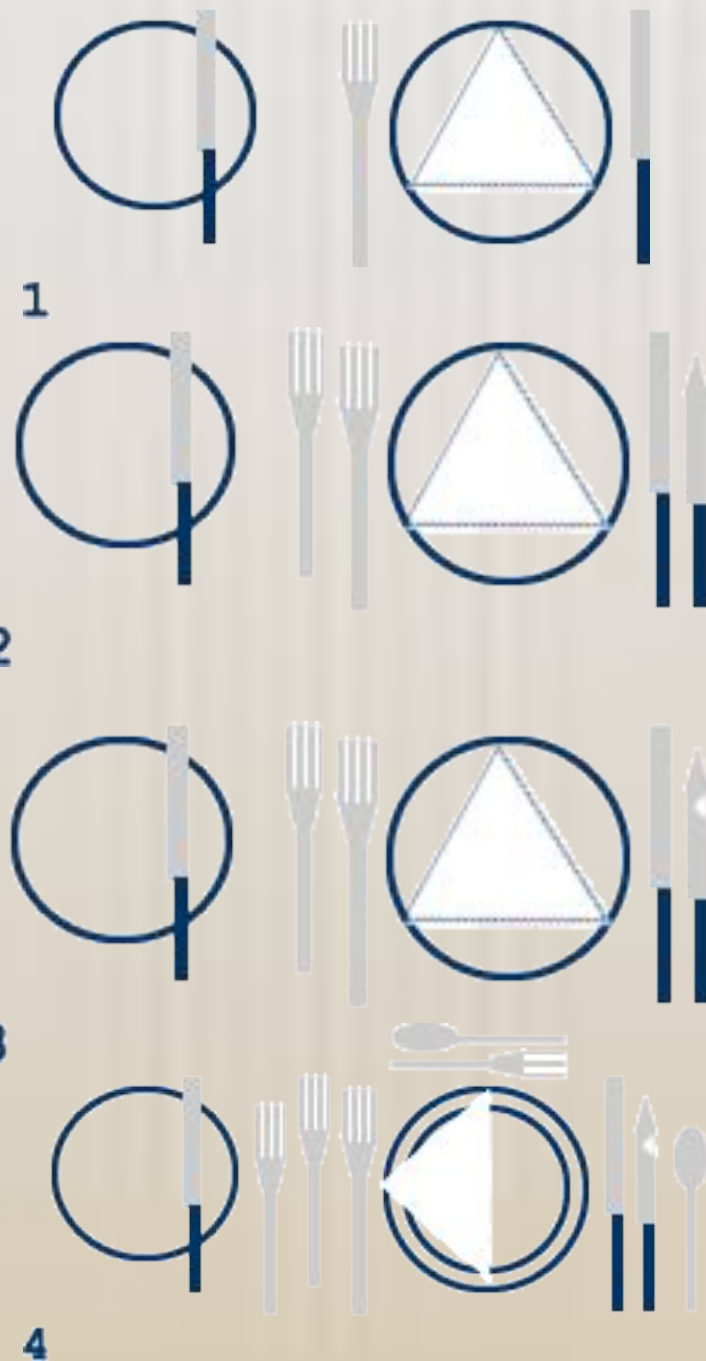
чайная

1- сервировка стола на одно блюдо (слева тарелка хлебная и нож для масла);

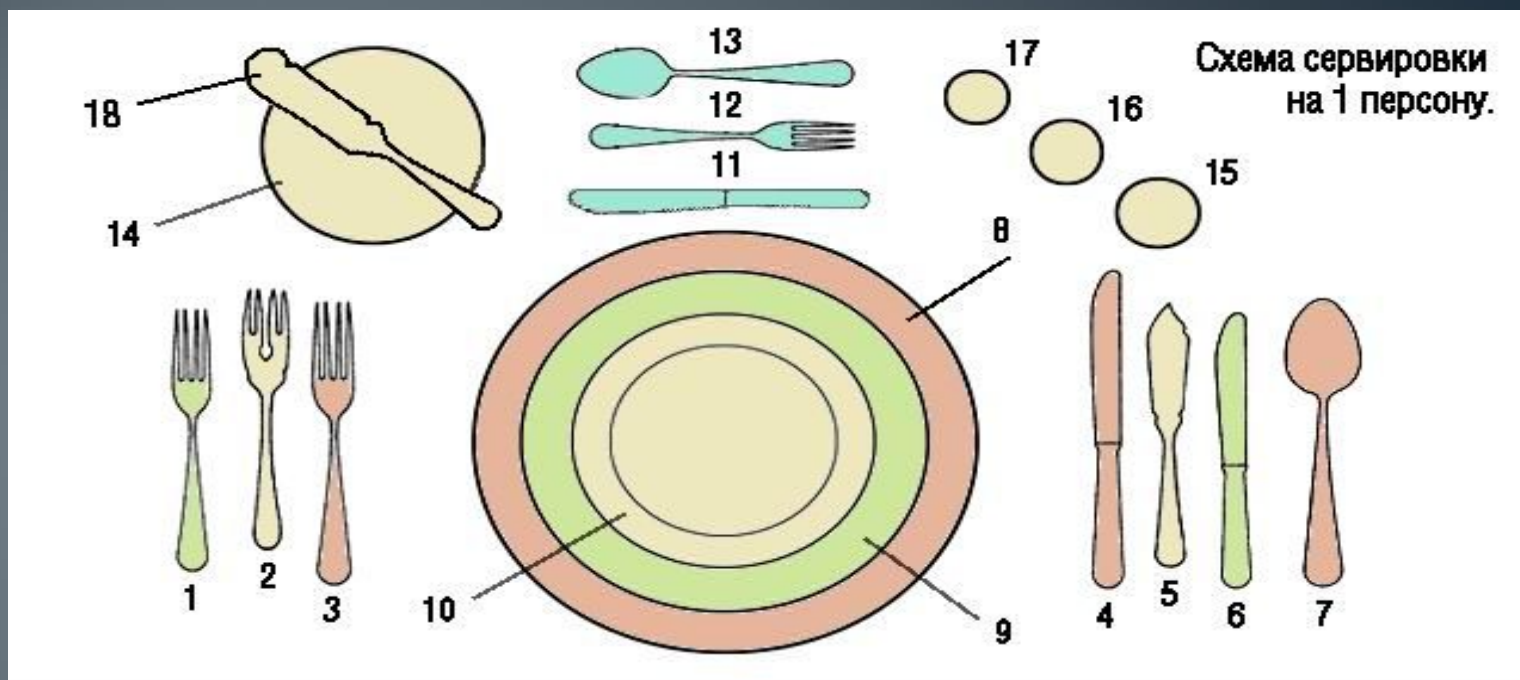
2 – сервировка стола для закуска и второго горячего блюда;

3 – сервировка стола для обеда с закуской, первым и вторым блюдом;

4 – сервировка банкетного стола (одно место



Правила раскладки столовых приборов



1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

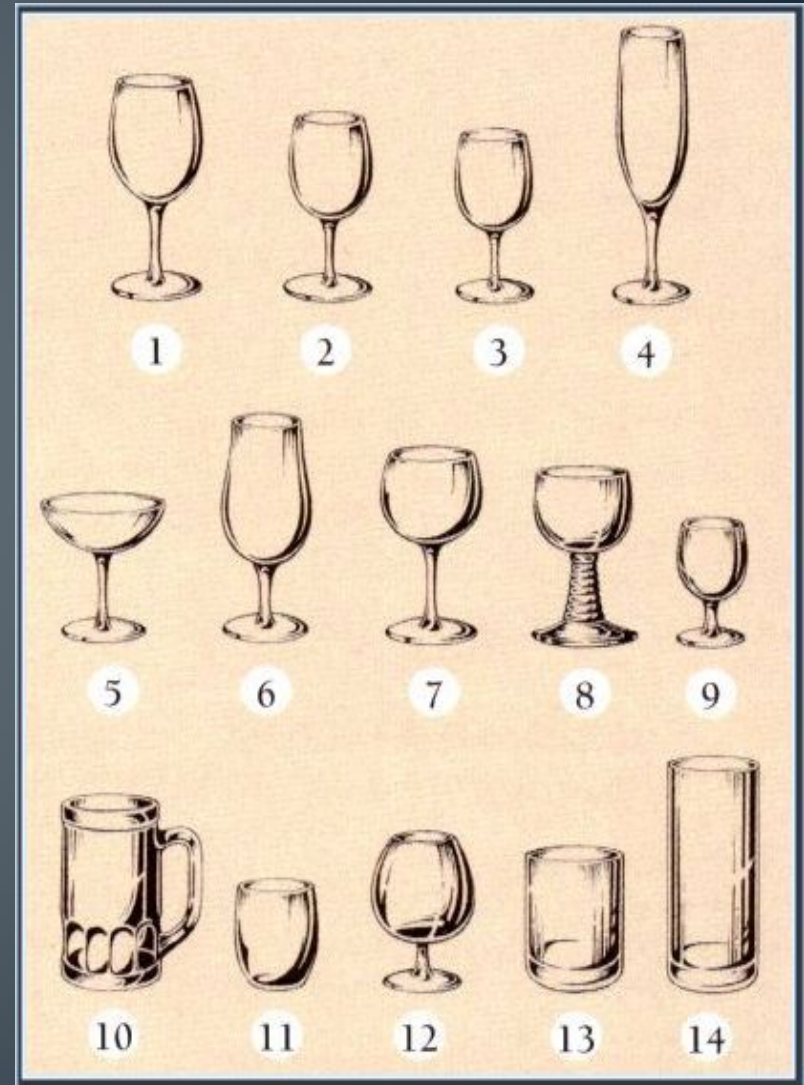
14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

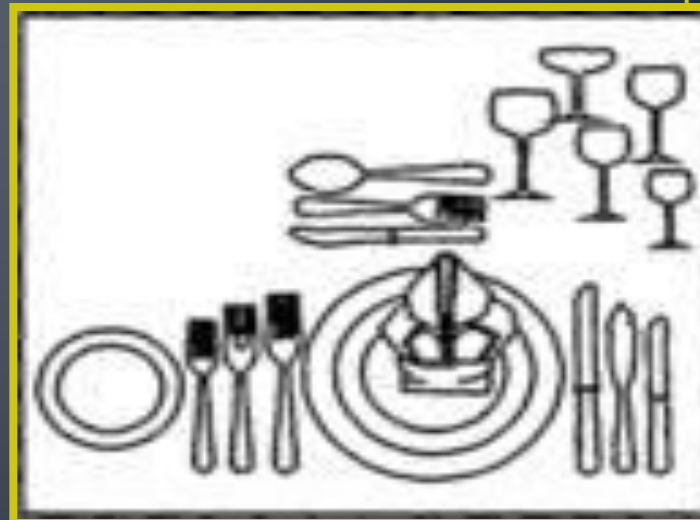
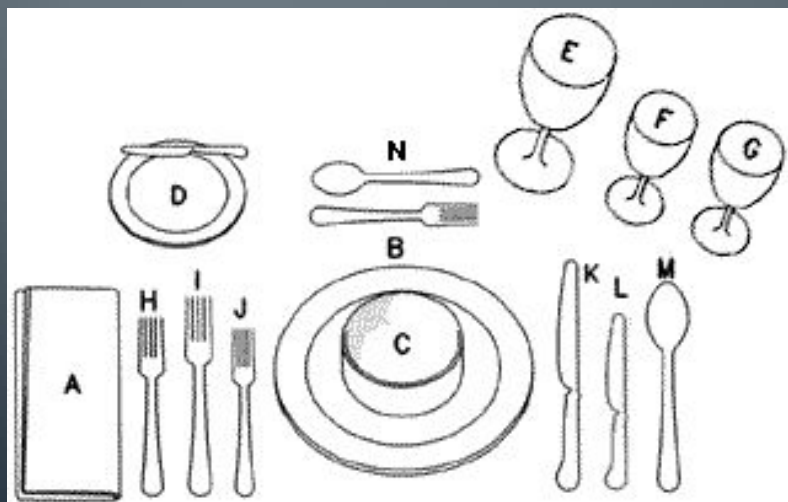
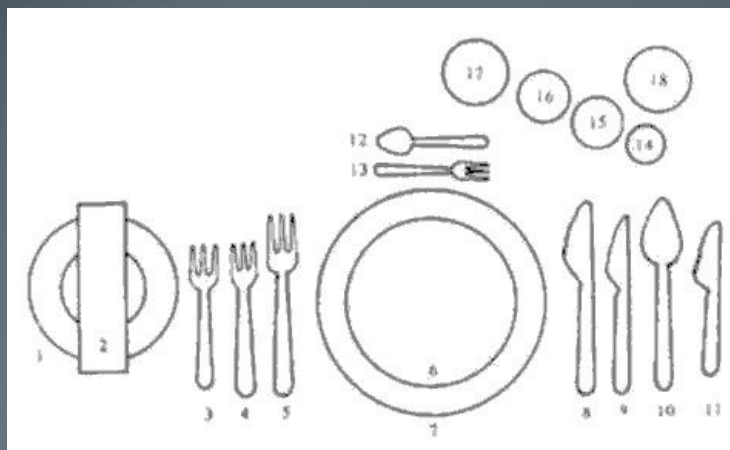
18 – нож для масла

Виды посуды для напитков

1. Фужер для воды
2. Бокал для красного или розового вина
3. Бокал для белого вина
4. Бокал 'флют' для шампанского
5. Широкий бокал для шампанского
6. Бокал 'тюльпан'
7. Шарообразный бокал
8. Бокал для рейнского вина
9. Рюмка ликерная
10. Пивная кружка
11. Низкий стакан 'гобеле'
12. Рюмка коньячная
13. Стакан для виски
14. Высокий стакан для сока или аперитива



Варианты расстановки посуды для напитков



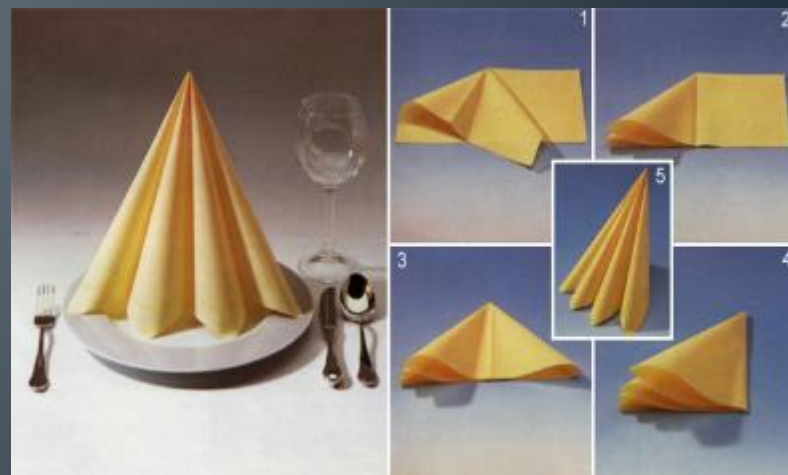
Салфетки

Салфетка неперменный предмет сервировки стола. Используют, как правило, льняные салфетки в сочетании со скатертью. Салфетки кладут на закусочные или пирожковые тарелки, в фужер или кольцо,, складывают разными способами в технике оригами.



Лучше всего складываются хорошо накрахмаленные и отглаженные салфетки. Полотняные салфетки после стирки крахмальте обычным крахмалом, растворяемым в кипятке. Аэрозольный крахмал не придает салфеткам необходимую плотность. Гладьте салфетки еще влажными, а уже высохшие увлажняйте перед глаженьем.

Как сложить салфетки.



Цветы

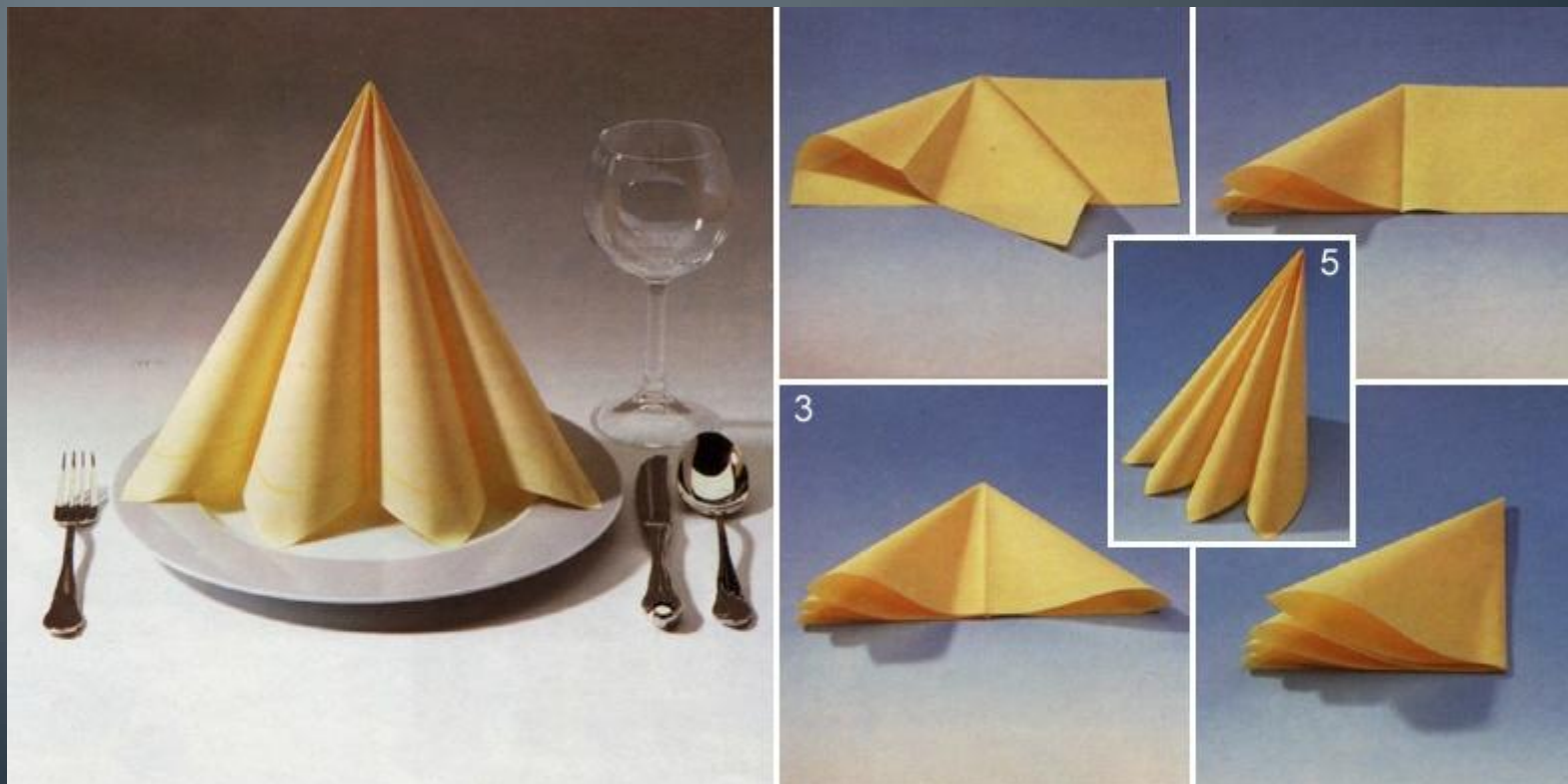
Цветы ставят в центр
стола

Цветы не должны иметь
резкий запах,
не должны быть
высокими,
не должны закрывать
сидящего напротив.



Сдвоенный конус

1. Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. Поставьте салфетку, не подгибая краев



Виды праздничных СТОЛОВ







Wedding ideas from
www.kristinthe.com





Этикет за столом

- 1. Не опаздывай, будучи приглашенным.**
- 2. Нужно уметь пользоваться столовыми приборами.**
- 3. Не ставь локти на стол.**
- 4. Не разговаривай с полным ртом.**
- 5. Не кроши хлеб в суп.**
- 6. Проявлять большую осведомленность, чем хозяйка, в правилах поведения за столом не следует - это БЕСТАКТНО**