

# «Сервировка стола к ужину. Элементы этикета»





как правильно накрыть стол?



какие приборы должны присутствовать при сервировке стола к завтраку?



назовите способы складывания салфеток?



как правильно накрывать стол?





Сервировку стола можно сравнить с рамой, которая обрамляет картину вашего кулинарного творчества.







**Скатерть и салфетка**

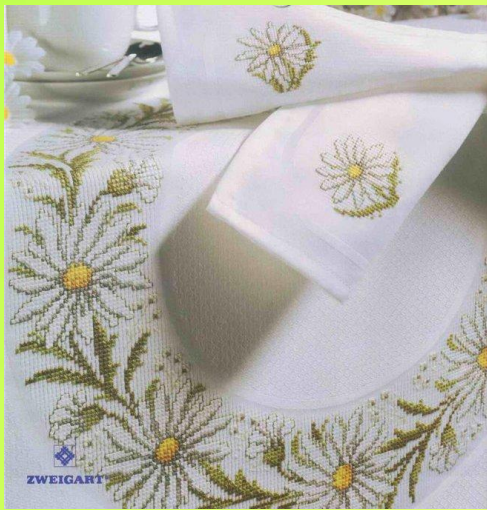
**Место тарелок на столе**

**Без приборов не обойтись**

**Нужные приборы**

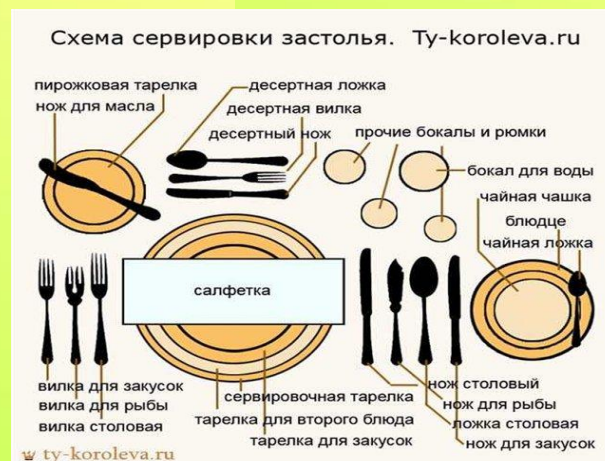
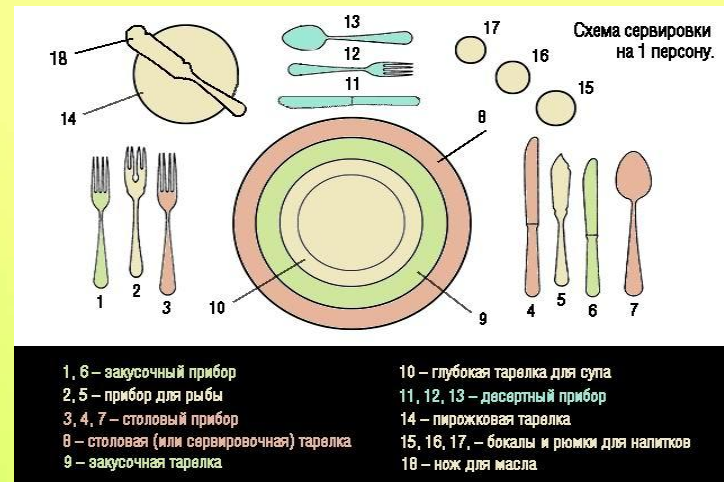
**Украшение стола**

**Этика**

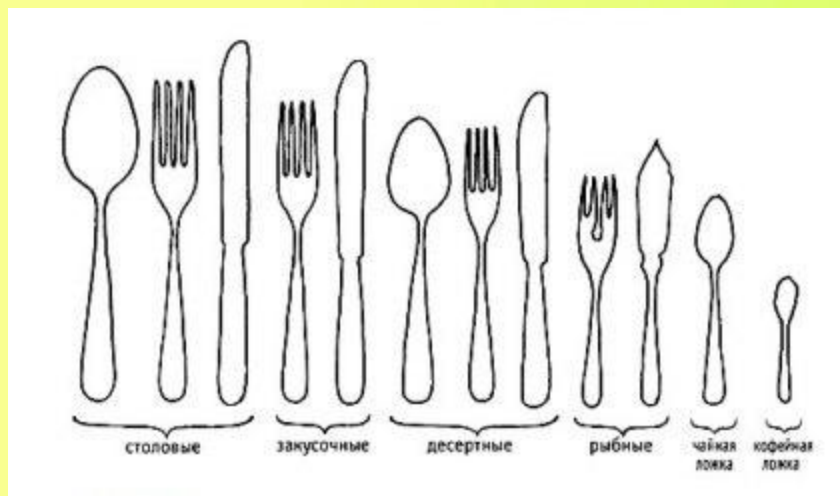


## Скатерть и салфетка

# Место тарелок на столе

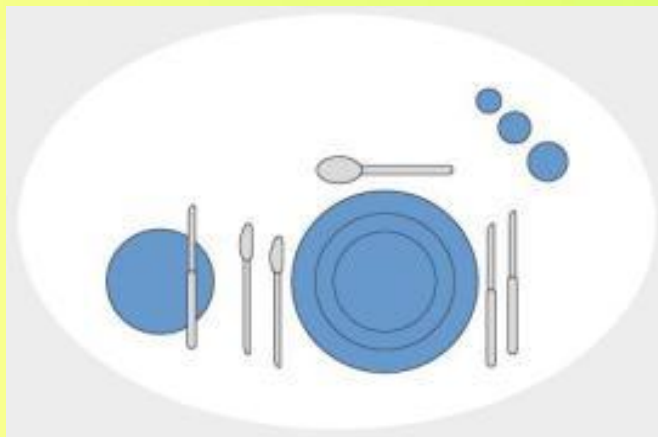
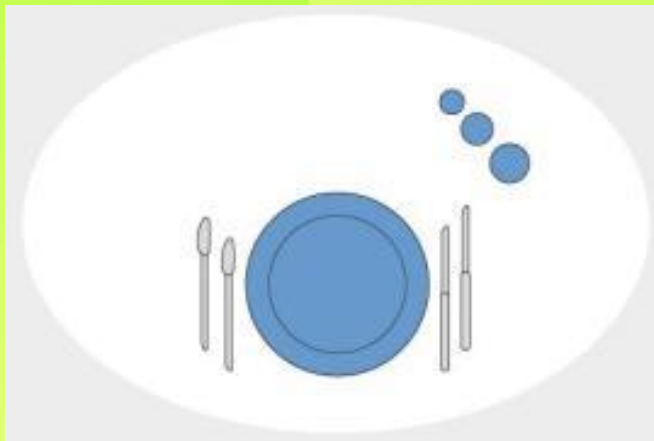






**Без приборов не обойтись**



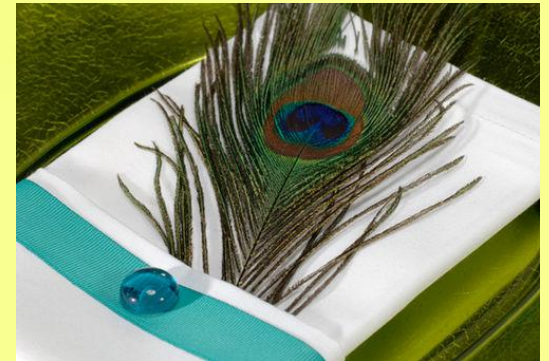


**Нужные приборы**





## Украшение стола



# Этика





1. Стол вначале покрывают скатертью, которая должна быть:  
 Новой  
 Белой  
 Безупречно
2. Конец скатерти должен свисать со всех сторон стола на:  
 10 – 15см  
 40 – 50 см  
 25 – 30 см
3. После этого расставляют:  
 Тарелки  
 Приборы  
 Вазы с цветами
4. Закусочная тарелка должна располагаться:  
 Левее стула  
 Правее стула  
 Строго напротив стула
5. Столовые приборы раскладывают:  
 Когда придут гости  
 После расстановки тарелок  
 Перед расстановкой тарелок
6. Ножи кладут:  
 Перед тарелкой  
 Слева от тарелки  
 Справа от тарелки лезвием
7. Салфетки кладут на:  
 Стол рядом с тарелкой  
 Стул  
 Закусочную тарелку
8. Приборы со специями ставят:  
 В центре стола  
 На краю стола  
 Возле каждой тарелки
9. Цветы должны:  
 Быть чистыми и свежими  
 Хорошо пахнуть  
 Быть искусственными
10. Ваза для цветов должна быть:  
 Красивой  
 Невысокой  
 Хрустальной

