

Тема: СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



Сервировка стола –

это подготовка и оформление стола для приёма пищи



Основная цель сервировки
стола – создать
определенный порядок на
столе, обеспечить всех
необходимыми предметами

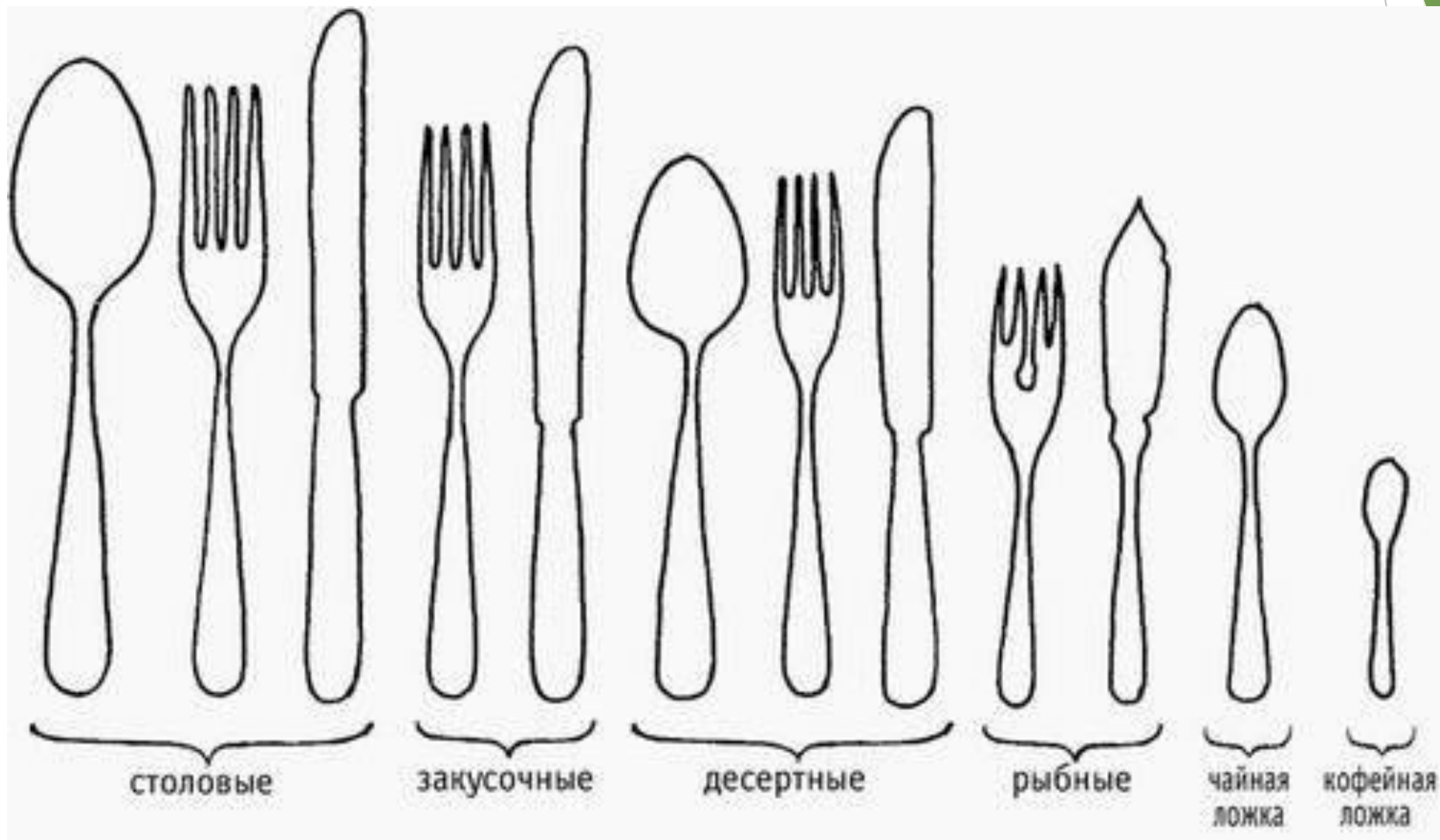


Что необходимо для сервировки стола к обеду



скатерть, салфетки, приборы, посуда, цветы

Приборы для сервировки



Посуда для сервировки



Общие правила и порядок сервировки стола

- ❖ Накрыть стол скатертью
- ❖ Сервировать тарелками
- ❖ Разложить приборы (с правой стороны столовый нож лезвием к тарелке и ложку выпуклой стороной вниз; с левой стороны вилку зубцами вверх)
- ❖ Сервировать стол салфетками;



Посуду размещают на **2-3**см от края стола, ручки приборов образуют с нижним краем тарелки одну линию

Общие правила сервировки стола

Сервировка стола предполагает разумное, удобное, аккуратное и симметричное расположение всех предметов

Сервировка начинается со скатерти: она должна быть чистой, хорошо выглаженной

Набор посуды должен быть одинаковым по форме, рисунку, цвету

Посуду на столе размещают в строго определенной последовательности, каждый предмет сервировки должен иметь своё место

Сервировка стола на одну персону



Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно
На столе не должно быть лишних предметов

Сервировка должна отвечать следующим требованиям

- соответствовать мероприятию - завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т. д.
- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания, цветом), интерьером
- отражать тематическую направленность застолья (торжество по поводу дня рождения или Нового года и т. д.)
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами

Блюда которые подают на обед



В меню обеда
(второй или третий приём
пищи в день, наиболее
обильный)
входят 2, 3 или 4 блюда

Наиболее полноценен и разнообразен рацион, в котором обед состоит из 4 блюд: закуски, супа, второго и десерта

ЗАКУСКИ

Небольшие по объёму
кушанья острого и
солончатого вкуса
Возбуждают аппетит,
что благотворно
воздействует на
пищеварение и
способствует усвоению
следующих блюд обеда



СУПЫ

Суп - это общее название группы жидких кулинарных изделий (обычно первое блюдо)



Главной особенностью супа считается то, что данное блюдо на 50% состоит из жидкости

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Хорошо насыщают,
обычно они калорийны и разнообразны по
набору продуктов, содержанию питательных
веществ



ДЕСЕРТЫ

сладкие блюда завершают обед



снабжают организм необходимыми сахарами, отличаются приятным вкусом и ароматом