

Урок в 9 классе

Сервировка праздничного стола

Что такое меню?

Меню – подбор блюд для завтрака, обеда, ужина или праздничного стола.

Что должно
включать в себя
праздничное меню?

Сервировка –
это подготовка и оформление
стола для приёма пищи.

Предметы сервировки:

- Скатерть
- Столовая посуда
- Столовые приборы
- Посуда для напитков
- Салфетки
- Приборы для специй
- Цветы

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

Скатерть – это платье для стола.

Подкрахмаленную и хорошо выглаженную скатерть кладут так, чтобы средняя заглаженная складка приходилась на середину стола. Она должна свисать со всех краев одинаково, а углы на половину прикрывать ножки стола.

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

Столовая посуда

- Каждый предмет при сервировке праздничного стола имеет свое место.
- Тарелки расставляют на расстоянии 3-5 сантиметров от края стола.
- На стол в зависимости от меню ставят несколько тарелок: это подставная тарелка(большая и плоская), на неё ставят тарелку для закуски.
- Слева пирожковая тарелка или хлебная.

Тарелка появилась в 12-13 в. в Европе (до этого вместо тарелок использовали большие куски хлеба).

Глубокая тарелка стала индивидуальной в 17 веке (до этого несколько человек использовали одну общую тарелку).

Столовые приборы

- С правой стороны от тарелки кладется нож и ложка столовая, а слева от тарелки - вилка.
- Современной вилок человек пользуется сравнительно недавно: 700-800 лет. Долгое время вилка считалась прихотью богатых людей. Нож стал столовым прибором в XV веке.

Расстановка блюд

- Горячее кушанье ставят в центр стола.
- Хлеб ставят в разные концы стола или разносят гостям.
- Нарезки чередуют, располагая их змейкой на разных концах стола.

Цветы

Цветы ставят в центр
стола.

Цветы не должны
иметь резкий запах.

Цветы не должны
быть высокими,
чтобы не закрывать
сидящего напротив.

Последовательность работы

- **Постелить на стол скатерть.**
- **Тарелки расставить на 2-3 см от края стола.**
- **При сервировке стола ножи и ложки кладут с правой стороны, а вилки с левой.**
- **Ножи кладут лезвием к тарелке.**
- **Вилки кладут зубчиками вверх.**
- **Бумажные салфетки ставят на стол в салфетнице, ими промакивают уголки рта и вытирают губы.**
- **Цветы для украшения стола ставят в низкие вазочки.**
- **Плотняные салфетки кладут на тарелки.**