

ПРИЕМЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

- 1 При складывании салфетки как можно меньше касайтесь ее пальцами.
- 2 Салфетку надо сложить так, чтобы ее можно было легко развернуть.
- 3 На одном столе все салфетки складывают одним способом.
- 4 Сложность формы складывания салфеток зависит от важности события (праздничный обед или обычный завтрак).
- 5 Наряду с тканевыми салфетками на столе могут быть и бумажные (одноразовые) для вытирания пальцев и губ.
- 6 Стандартный размер тканевой салфетки для обеда и ужина — квадрат 40 x 40 или 60 x 60 см.



СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



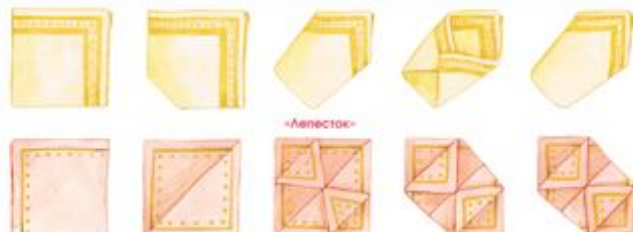
«Колобок»



«Пирамида»



«Космос»



«Листочек»



«Конфета»



«Ромашка»



«Три розочки»



«Тройной затер»



Приемы складывания салфеток
Специальное методическое пособие

Иллюстрации: Е. И. Воронцова, Е. И. Воронцова
Текст: Е. И. Воронцова
Компьютерная верстка: А. А. Воронцова
Коррекционный материал: Т. А. Воронцова
Корректор: Е. И. Воронцова

35

350484

Москва
ООО «Феникс»
2018

Иллюстрация: Е. И. Воронцова, Е. И. Воронцова
Текст: Е. И. Воронцова
Компьютерная верстка: А. А. Воронцова
Коррекционный материал: Т. А. Воронцова
Корректор: Е. И. Воронцова

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Оформление
блюда из овощей
и фруктов



Правильное положение
рук при нарезке
овощей и фруктов



Формы нарезки овощей
и фруктов

ПРОСТЫЕ



дольки



кубики



соломка



брусочки



кружочки



кольца и полукольца



ломтики и шашки

СЛОЖНЫЕ



бочонки



орешки



груши



орешки



звездочки



стружка



чесночок



Инструменты для нарезки

- 1
- 2
- 3
- 4



1 — кухонный нож
2 — корнерный нож



- 5



3, 4 — ножи для очистки
5 — терки



Нарезка овощей и фруктов
Стандартное кулинарное пособие

Разработано: А. И. Давыдов, А. И. Давыдов
Иллюстрации: А. И. Давыдов
Дизайн: А. И. Давыдов
Технический редактор: А. И. Давыдов
Корректор: А. И. Давыдов

Издательство
«АСТ»

Тираж: 10 000 экз.
Цена: 1,50 руб.
ISBN 5-17-000000-0
© 2000 «АСТ»

СЕРВИРОВКА СТОЛА

ОБЩИЕ ПРАВИЛА И ПОРЯДОК СЕРВИРОВКИ



к завтраку

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ



1 — закусочная тарелка; 2 — пилюховская тарелка; 3 — столовые приборы; 4 — чайная ложка; 5 — чайная ложка для сахара; 6 — салфетка.

1 Накройте стол чистой и отглаженной скатертью, концы которой должны равномерно свисать со всех сторон на 25 — 30 см и закрывать ножки стола.

2 Сервируйте стол тарелками и приборами.
3 Сервируйте стол стеклянной посудой.
4 Разложите салфетки.
5 Расставьте приборы для специй.



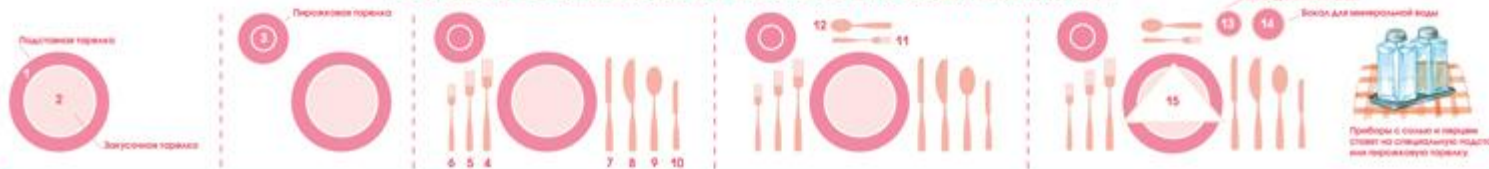
к обеду или ужину

СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ



1 — закусочная тарелка; 2 — пилюховская тарелка; 3 — столовые приборы; 4 — чайная ложка; 5 — чайная ложка для сахара; 6 — салфетка; 7 — бокал для вина; 8 — бокал для воды; 9 — бокал для пива; 10 — бокал для сока; 11 — бокал для молока; 12 — бокал для кофе; 13 — бокал для чая; 14 — бокал для специй.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ СТОЛА К ОБЕДУ ИЛИ УЖИНУ



Сервировка стола
Стандартная наглядная пособие

Издательство: «С. А. Давыдов»
Учреждение: «С. А. Давыдов»
Адрес: 125080, Москва, ул. Мясницкая, д. 12
Телефон: (495) 255-11-11
Факс: (495) 255-11-12
E-mail: info@sadavod.ru
Сайт: www.sadavod.ru

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ



Положение рук
при нарезке
бутербродов



СЛОЖНЫЕ



открытые бутерброды



закрытые бутерброды

СЕНДВИЧИ



закусочные бутерброды

КАНАПЕ



По виду
использования
продуктов

МЯСНЫЕ



РЫБНЫЕ



СЛАДКИЕ



ОВОЩНЫЕ



С МОЛОЧНЫМИ
ПРОДУКТАМИ

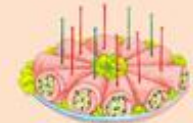


По технологии
приготовления

ХОЛОДНЫЕ



ГОРЯЧИЕ



Виды бутербродов
Стандартное наглядное пособие

Иллюстрация: Е. А. Мухоморова, Е. А. Мухоморова
Технический редактор: Е. А. Мухоморова
Корректор: Е. А. Мухоморова
Верстка: Е. А. Мухоморова
Дизайн: Е. А. Мухоморова



Издательство
«Детство»

Подписано в печать: 01.08.08
Формат: 100х140
Тираж: 10 000 экз.
Заказ: 08/08
Печать: Москва, Подольский экз. 08
08/08/08/08/08