

Сервировка стола для завтрака



Что такое сервировка?



Толковый словарь С.И Ожегова:

Сервировка – убранство стола.

Сервировать – приготовить,
расставить на столе для еды
посуду, кушанья.

**Сервировка – это подготовка
и оформление стола для
приема пищи.**

Основная цель сервировки

- создать удобство пользования приборами, определённый порядок на столе, обеспечение всех необходимыми предметами.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА К ЗАВТРАКУ

- Стол рекомендуется застелить скатертью.**
- Всё 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.**

- Бумажную салфетку складывают по диагонали и помещают с левой стороны тарелки рядом с вилкой.
- Если чай разливается в чашки, то они подаются на подносе, вместе со стопкой блюдец. Тогда при подаче, на каждое блюдо кладется чайная ложка.

Набор столовых приборов

- Вилка
- Нож
- Ложка



Столовая посуда

- Тарелки
разных
ВИДОВ

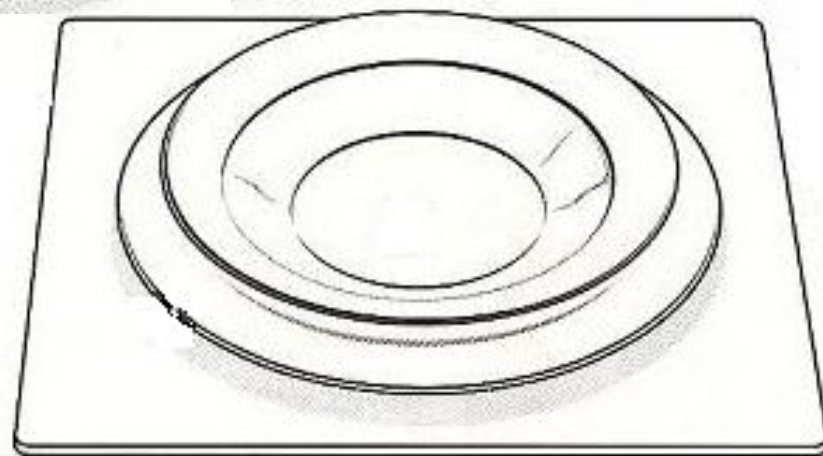
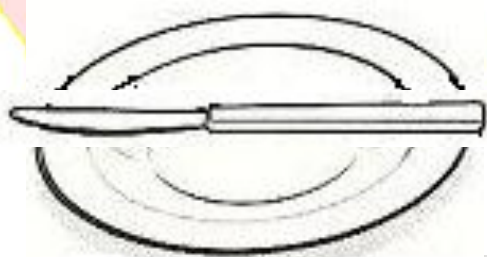


■ Набор для чая



Последовательность сервировки

- Скатерть.
- Тарелки.
- Чашки, стеклянная посуда.
- Салфетки.



КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.

- 1.** Не разговаривай с полным ртом.
- 2.** Во время еды не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
- 3.** Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.
- 4.** Не ешь с ножа.
- 5.** Пользуясь ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.
- 6.** Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая.
- 7.** Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать.
- 8.** Размешав сахар в чашке, положи ложку на блюдце.
- 9.** Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.
- 10.** Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

Приятного аппетита!

