

20.04.2020 6 класс

Тема урока: «Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом».

Д/З: Способы складывания бумажных салфеток (выполнить 3 образца)

<https://www.youtube.com/watch?v=24oshr51jWI>



Сервировка - это подготовка и оформление стола для приема пицци



- 1) Накрыть стол скатертью она должна быть чистой, хорошо выглаженной.

Сервировать тарелки и приборы

Набор посуды должны быть одинаковым по форме, рисунку, цвету.



4) Разложить салфетки

Необходимый штрих к сервировке - полотняная салфетка. Она должна быть индивидуальной, и кладут её на закусочную тарелку.

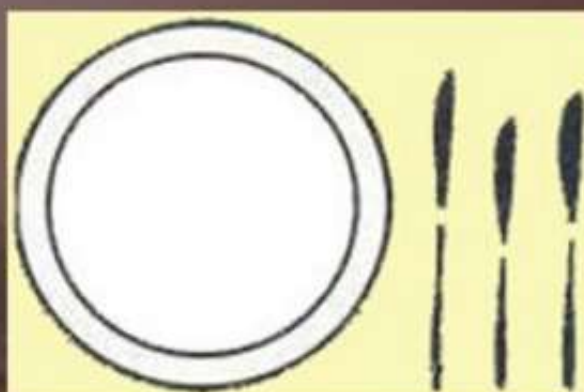


5) Поставить цветы и Расставить приборы для специй



Приборы

Количество используемых столовых приборов ножей, вилок и ложек при сервировке стола зависит от предлагаемого меню завтрака, обеда и ужина. Справа от закусочных тарелок раскладывают ножи в следующем порядке: столовый нож - ближе к тарелке, правее рядом с ним - рыбный нож и последним кладут закусочный нож. Все ножи должны быть обращены лезвием к тарелке.



Малый столовый прибор

Малый столовый прибор для супа, основного блюда с белым вином, десерта с шампанским состоит из:



Для правши



Для левши

ложки для супа, столового и десертного прибора



маленького ножа для масла



тарелки для хлеба



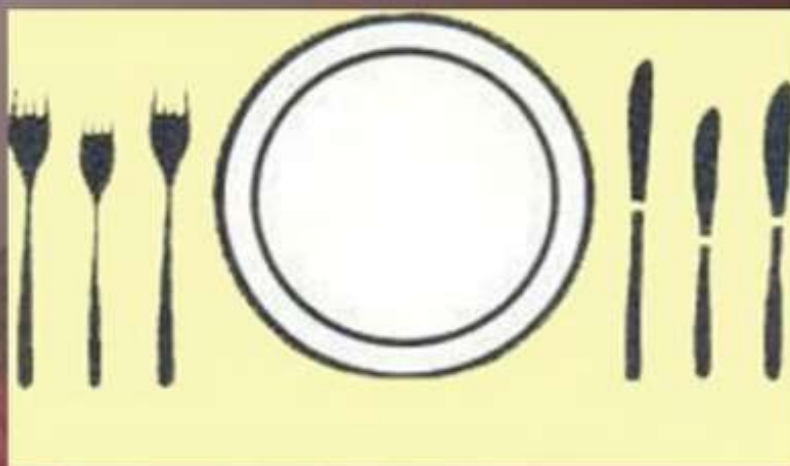
бокалов для белого вина и шампанского



подтарельника



Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как у тарелок, 1,52 см.



Десертный прибор в зависимости от состава десерта мож но использовать не полностью, а частично. Например, если вы предполагаете подать на десерт одно сладкое блюдо, скаж ем компот или кисель, то вам понадобятся для сервировки только десертные ложки. Если ж е вы намерены подать еще и фрукты (яблоки, груши, персики) или какие-либо кондитерские изделия (к примеру, торт "Наполеон"), то, помимо ложек, понадобятся еще и десертные нож и и вилки. Если десерт состоит только из фруктов или арбуза или дыни, то вместо десертных приборов кладут только десертные нож и вилку.

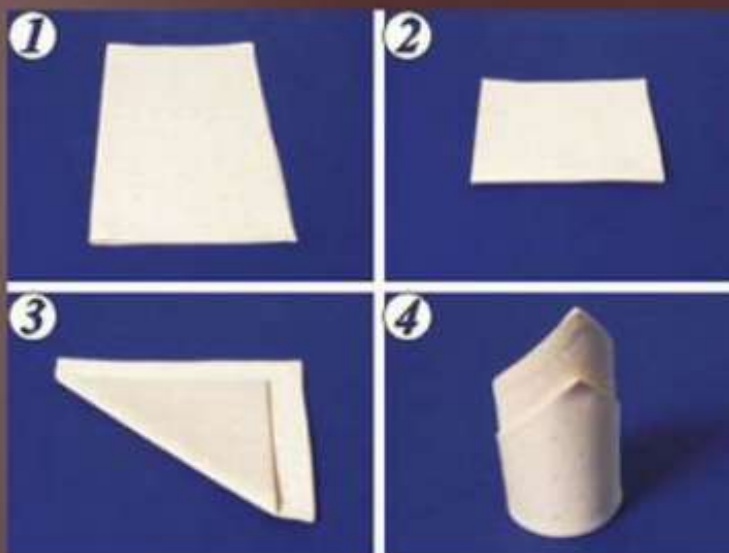
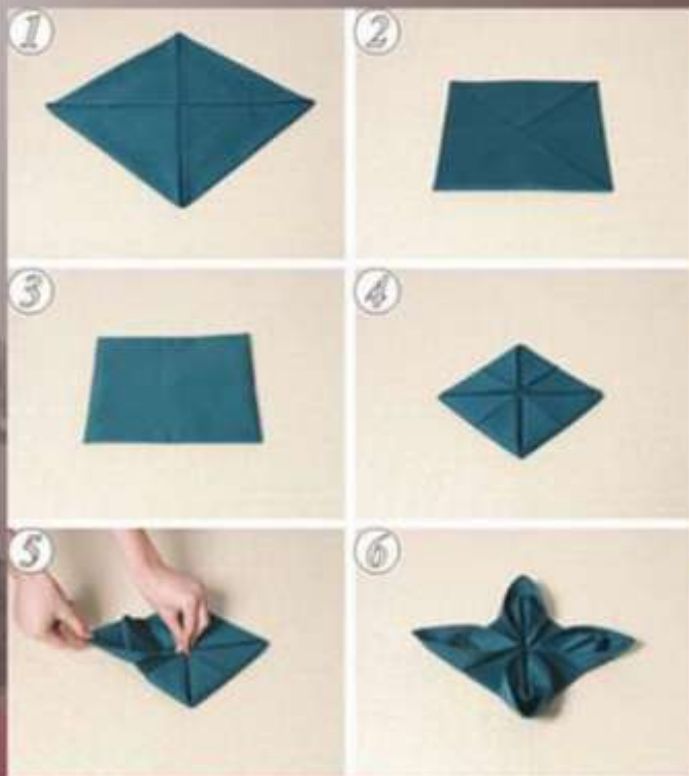


Сервировка праздничного стола на одну персону



Столовые приборы раскладываются так, чтобы ими мож но было пользоваться, беря один за другим «извне к себе», а стаканами - справа налево

Как просто и красиво сложить салфетки



Сервировка праздничного стола



Правила поведения за столом

Перейти по ссылке: <https://youtu.be/RQP6wU8fh8g>