СЕРВИРОВКА СТОЛА

выполнила ученица 10^1 класса

Андреева Анна

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сервировка стола – это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств.

Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.

Помимо этого, к сервировке стола предъявляются следующие требования: соответствие виду и поводу застолья, сочетание с меню и правильное расположение предметов сервировки.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки.

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Вначале накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Желательно, чтобы концы скатерти свисали равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти должны закрывать ножки стола.

В центре каждого прибора стоит сервировочная тарелка или заменяющая ее обычная тарелка. Сервировочная тарелка может быть и из другого материала, чем весь сервиз — например, позолоченная и посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться.

На сервировочную тарелку ставят тарелку с закуской или супом. Для супа-пюре подают суповую тарелку, а для прозрачных супов и бульонов — чашку.

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

К закуске или супу слева вверху ставят маленькую тарелку для хлеба, гренок и масла, а рядом чашку для ополаскивания пальцев. Она понадобится, если будут подаваться устрицы, раки, омары, спаржа или фрукты. Эту чашку наполняют теплой водой, добавляя ломтик лимона или лист мяты. Рядом с сервировочной тарелкой и чуть выше раскладывают все вилки, ножи, ложки, которые могут понадобиться во время еды.
Вилки кладут слева, а ножи справа от тарелки. Последним от тарелки лежит прибор, который понадобится первым.
Ложка для супа в случае, если в меню нет десерта, лежит сверху от сервировочной тарелки, если в меню запланирован десерт — рядом с первым ножом.

Бокалы располагаются справа и сверху от сервировочной тарелки. Здесь существует тот же порядок, что и с приборами: первым используют дальний от тарелки бокал.

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

После каждого блюда со стола убирают использованные посуду, бокалы и приборы. Только стакан для воды не убирают в течение всего застолья.

Завершающим аккордом сервировки стола служит расставление приборов со специями, ваз с цветами и других декоративных элементов. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Прибор с горчицей, если в нем есть надобность, ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

И, конечно же, праздничную завершенность столу придадут только цветы. Растения должны быть безупречно чисты, нельзя допускать, чтобы на стол осыпались лепестки, листья и пыльца. На стол цветы можно поместить в любой плоской посуде или невысоких вазах, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, или блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка.

ПОВСЕДНЕВНАЯ СЕРВИРОВКА

Один из вариантов повседневной сервировки.
Стол накрывают скатертью.
Тарелки расставляют на одинаковом расстоянии, приборы размещают так же, как и на праздничном столе. На середину стола ставят хлебницу с нарезанным тонкими ломтиками хлебом, рядом - судок с приправами.
Салфетки из ткани кладут справа от тарелки, рядом с ложкой и ножом. Салфетки также можно вложить в кольца.
Существуют определенные правила накрывания на стол.
Прежде всего, посуда, находящаяся на столе, должна быть расположена по прямой линии.
Все приборы располагается под рукой; те предметы, которые понадобятся раньше, находятся дальше от тарелки, откуда их удобнее брать.
Ножи кладут справа от основной тарелки лезвием к ней, вилки - слева, острием вверх, чтобы не испортить скатерть.

ПОВСЕДНЕВНАЯ СЕРВИРОВКА

Рыбный нож должен находиться справа от ножа для жаркого.
Если до рыбы или жаркого подают закуски, то и для них нужны вилка и нож, немного меньшие, чем для жаркого.
В соответствии с очередностью подачи блюд, они самые крайние, т.е. находятся дальше всего от тарелки.
Ножей и вилок никогда не кладут на стол более трех пар.
Ножи и вилки кладут на расстоянии 1 см друг от друга.
Ложки кладут на стол выпуклой стороной вниз.
Находящиеся за тарелкой суповая и десертная ложки должны лежать параллельно краю стола, ручками вправо.
Суповая ложка может быть положена справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего).
Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т.д.
Масло сервируют со специальным ножом так же, как соль и горчицу - с соответствующими ложечками.
Блюда с гарниром и жарким подают с ложкой и вилкой. Если в хозяйстве нет соответствующих приборов, вместо них употребляют обычные. Рыбный нож должен находиться справа от ножа для жаркого.
.

ПОВСЕДНЕВНАЯ СЕРВИРОВКА

Если до рыбы или жаркого подают закуски, то и для них нужны вилка и нож, немного меньшие, чем для жаркого В соответствии с очередностью подачи блюд, они самые крайние, т.е. находятся дальше всего от тарелки.
Ножей и вилок никогда не кладут на стол более трех пар.
Ножи и вилки кладут на расстоянии 1 см друг от друга.
Ложки кладут на стол выпуклой стороной вниз.
Находящиеся за тарелкой суповая и десертная ложки должны лежать параллельно краю стола, ручками вправо.
Суповая ложка может быть положена справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего).
Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т.д.
Масло сервируют со специальным ножом так же, как соль и горчицу - с соответствующими ложечками.
Блюда с гарниром и жарким подают с ложкой и вилкой. Если в хозяйстве нет соответствующих приборов, вместо них употребляют обычные.
Место стакана - справа, позади прибора.

СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Общие принципы сервировки праздничного стола.
Сервируя праздничный стол, сначала покрывают его мягкой тканью (полированный, поверх ткани - клеенкой), затем подкрахмаленной и хорошо выглаженной скатертью.
Лучшее украшение стола - живые цветы, но которые не осыпаются на расположенные на столе блюда.
Для фруктов лучше всего подойдут вазы на маленьких ножках.
На равном расстоянии друг от друга и ближе к краям стола расставляют мелкие большие тарелки (по количеству гостей), на них - закусочные.
Справа от тарелки кладут нож (острой стороной к тарелке) и ложку, если будет подаваться первое блюдо.
С левой стороны - вилку (ложку и вилку кладут выпуклой стороной вниз).
Закусочные и рыбные приборы ставят в особо торжественных случаях.
Фужер для минеральной воды ставят перед тарелкой.

СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Прибор для десерта, если позволяют размеры стола, размещают за фужером или подают в конце.
Салфетки из ткани складывают и кладут поверх закусочной тарелки.
На противоположных сторонах размещают хлебницы.
В центр стола - вазы с цветами, фруктами.
По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, соусники, судки с приправами - горчицей, перцем, уксусом. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы - ложки, вилки, лопатки.
Бутылки с фруктовой и минеральной водой ставят в разных местах стола и открывают их непосредственно перед тем, как сесть за стол. Закончить сервировку рекомендуется за полчаса до прихода гостей.
Стол для вечернего чая в праздничный день также украшают живыми цветами и вазами с фруктами.

СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Стол можно покрыть цветной скатертью, которая сочетается по цвету с чайным сервизом. Ставят десертные или закусочные тарелки, поверх тарелок кладут салфетки; слева от каждой тарелки - десертную вилку, справа - нож.
На середину стола ставят блюдо с пирогом, тортом или пирожными, вазочки с вареньем, лимоном, конфетницу, сливочник, сахарницу. Если чай разливают за столом, то рядом с местом, которое занимает хозяйка, ставят чайники с кипятком и заваренным чаем, стаканы с подстаканниками или чашки с блюдцами.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

В VI веке впервые появились свечи, сделанные из пчелиного воска или сала. В VIII веке при многих королевских дворах еще не было ни скатертей, ни тарелок. Кушанья накладывали в углубления на дубовом столе. Часто ели и пили без меры, так что застолья нередко заканчивались общей свалкой. Существовал даже закон, по которому все присутствовавшие за столом могли быть привлечены к ответственности за убийство, если кто-нибудь погибал в пьяной драке от руки своего соседа по столу. Но если в трапезе принимали участие более семи человек, то к ответственности не привлекали никого, дабы предотвратить истребление знати.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Карл Великий, живший с 744 по 814 год, возродил традиции греков и римлян и превратил застолье в пышный ритуал. Во время еды он слушал музыку или ему читали вслух. За столом ему прислуживали стольник и кравчий. Свои праздники Карл Великий устраивал с большим размахом. Зал украшали коврами, еду подавали на золотых блюдах. Мясо за столом ели с помощью маленьких ножей, поскольку ложек было мало. О развлечении гостей заботилисьмногочисленные певцы, шуты и танцовщицы. После праздника, прощаясь с гостями, Карл преподносил им богатые подарки. С XI века к трапезам начали допускать и женщин; поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих. Стол украшала скатерть, о которую, однако, можно было вытирать руки. Тому, как вести себя за столом, учили особые правила: рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду, есть и пить не спеша. Важной принадлежностью стола была роскошно украшенная солонка. Она всегда была закрыта и охранялась, поскольку все боялись возможных попыток отравления: господствовало мнение, что в соли яд нельзя обнаружить.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Кульминацией праздничного застолья был жареный павлин, лебедь или фазан, которого вносили, украсив его собственным же оперением. По окончании пира столы в буквальном смысле поднимали. Ведь состояли они из столовых досок, которые клали на козлы, а затем доски отставлялись в сторону. Поэзия миннезингеров и другие литературные произведения дают нам прекрасную картину жизни в XII-XIII веках.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Культура застолий играла все большую роль. Рыцарь должен был знать очень многое, чтобы достойно вести себя за столом. Правилами хорошего тона запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру с чистой душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса. Строго соблюдался порядок рассаживания гостей; в торце широкого стола сидел хозяин дома, за особыми столами - его семья и почетные гости. Остальные гости сидели на простых скамьях вдоль стен.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

В XIII веке вино и хлеб были на каждом столе. Каша, горох, яйца и бобы являлись основными продуктами питания. Мясо было привилегией богатых. Однако по большей части они ели не лучше, а просто чаще. В княжеских кругах мытье рук превратилось в ритуал. В это время излюбленными были плюшевые скатерти, сложенные вдвое и усыпанные цветами. Сосуды на столах также украшали венки из цветов. Но число ножей и ложек было ограничено. Пажи вносили блюда на серебряных и оловянных подносах и подходили сначала к резчику жаркого, а затем к гостям. Те брали кушанья аристократично: тремя пальцами - и клали на круглые куски хлеба, которые служили тарелками. Богачи выставляли напоказ приборы, разложив их на сервировочных столах. Простолюдины же довольствовались посудой из дерева, глины или простого толстого, так называемого 'лесного' стекла.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

В XIV-XV веках начинается расцвет бюргерства. Новая знать тоже стремилась к более роскошной жизни. В домах богатых торговцев появились ножи, ложки, солонки, сосуды для напитков. Все больше входили в употребление тарелки из олова и дерева. Но на торжества по-прежнему каждый гость приносил с собой ножи и ложки, поскольку у хозяина чаще всего их было немного и хватало только для себя самого и своих близких.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Правила поведения за столом становились все более утонченными. Вот что говорится в руководстве к поведению за столом от 1492 года: 'Не чешись за столом. Ибо это насмешка двору. Не хватайся за живот и за голову. Иначе могут подумать, что ты вшивый и пьяный. Да будет брюхо твое здорово во все времена, и зад твой в порядке, а чтобы он не каркал до времени, беги подальше от людей'. Во время больших праздников стены украшали цветами. Гостей не только богато принимали, но и одаривали дорогими подарками. Вот как, например, рассказывали о праздничном банкете герцога фон Шартреза: 'Внесли большой засахаренный ствол дерева, в котором находились записочки с именами приглашенных. Затем были принесены шейные цепочки, браслеты, серьги, пряжки и цепочки для шапок общей стоимостью в 250 скуди. И его светлость начал лотерею. И пока каждый тянул и искал выигрыш, играли четыре флейты'.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В НОВОЕ И НОВЕЙШЕЕ ВРЕМЯ

В XVI веке в Европе стало обычным делом пользоваться ножами и ложками. Только вилка укоренялась медленно. Она была заимствована у венецианцев, которые пользовались ею, когда ели фрукты, чтобы сок не окрашивал пальцы. Во Франции долго пользовались пятипалой вилкой. Именно ее подразумевал Монтень, когда говорил: 'Иногда я ем так торопливо, что кусаю пальцы'. В те времена распространению новых обычаев сопротивлялось главным образом духовенство, которое настаивало на сохранении традиций застолий времен Иисуса Христа. Но культура застолий обогащалась, и вот уже скатерть и салфетки стали привычными предметами сервировки. Появились специальные блюда для жаркого, супницы и тарелки из олова и серебра, редко из фарфора, который привозили из Китая. Знать и богатые горожане устраивали роскошные праздники, похожие на те, что были в позднем Риме.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В НОВОЕ И НОВЕЙШЕЕ ВРЕМЯ

В моду вошли несъедобные муляжи кушаний; стол украшали копии крепостей, городов и ландшафтов. Люди, достигшие высокого уровня благосостояния, обязаны были владеть искусством резать жаркое. Существовали даже учебные пособия, 'Книжечки резчика', в которых часто рассказывали и о том, как складывать салфетки. Во время праздников помещения пышно украшали цветами, при этом все большую роль играли срезанные цветы, которые впервые стали ставить в специальные сосуды. В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Вилка получила всеобщее распространение и приобрела ту форму, которую имеет и по сей день - с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами. Ложку стали делать плоской, а нож получил закругленный конец. Гостям теперь уже не приходилось приносить приборы с собой, поскольку в каждом доме их было достаточно. Цветы в особых сосудах украшали стол, по стенам крепили гирлянды из цветов и ветвей.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В НОВОЕ И НОВЕЙШЕЕ ВРЕМЯ

В XIX в – начале XX века все более совершенствовалась культура застолий. Сам званый обед стал короче, в моду вошли застольные речи (тосты). Сервиз состоял теперь из множества предметов, предназначенных для отдельных блюд; для столовых приборов были открыты новые металлы и сплавы (никель, нейзильбер, или мельхиор, и другие). Особое значение имели искусно сложенные салфетки, которые дополняли сервировку стола. Большой прогресс был достигнут и в развитии освещения: в 1855 году появилось газовое освещение, а в Америке с 1860 года - керосиновые лампы. Лампы накаливания пробивали себе путь очень медленно. Нынешнее столетие отличается рационализацией времени и труда.

ИСТОРИЯ СЕРВИРОВКИ СТОЛА В НОВОЕ И НОВЕЙШЕЕ ВРЕМЯ

Последствия этого сказались и на культуре еды. После второй мировой войны в этой области, как и во многих других, началась американизация. Повсюду возникали оборудованные для 'быстрой еды' рестораны самообслуживания. Стол-буфет с холодными закусками пришел на смену круглому столу, вечеринки с коктейлями - 'кофейным кружкам'. Однако в последние годы вновь больше внимания стали обращать на то, чтобы красиво накрыть стол и хорошо составить меню. 'Быстрая еда' по-американски или культура застолий - сегодня приходится выбирать. Не каждый день можно празднично сервировать стол, и тем не менее, даже малыми средствами, но соблюдая некоторые правила при выборе посуды, украшений из цветов и других декоративных атрибутов, можно создать особую атмосферу.

СУЩЕСТВУЮТ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРАВИЛА И ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ.

- Холодные закуски едят **закусочными вилкой и ножом;**
- горячие из кокотницы или кокильницы — **кокотной вилкой** или **чайной ложкой;**
- рыбу в горячем виде — **рыбными ножом и вилкой;**
- горячие мясные блюда — с помощью **столового ножа и вилки;**
- десертные блюда (пудинг, мороженое) — с помощью **ложки;**
- фрукты — с помощью **фруктовых ножа и вилки** и т. п.

Ложку держат так, чтобы большой палец лежал сверху на ее ручке. Суп едят, черпая ложкой от себя, иначе можно забрызгать костюм. Зачерпывать надо столько жидкости, сколько, не пролив, можно поднести ко рту. Надо следить за тем, чтобы суп не стекал с ложки обратно в тарелку. Ложку подносят ко рту левым широким краем.

Охлаждать суп, перемешивая ложкой, не полагается, лучше подождать, когда он немного остынет. Точно так же нельзя дуть в тарелку, чашку или ложку. Суп едят тихо, бесшумно; чтобы доесть его до конца, не возбраняется слегка приподнять левой рукой край тарелки по направлению от себя.

Окончив есть суп, ложку надо оставить в тарелке. Точно так же поступают, не доев суп до конца.

- **Пользуясь во время еды вилкой и ножом, нож держат в правой, а вилку — в левой руке.**
  Когда едят только вилкой, ее берут в правую руку.
- Не следует брать вилку, нож или ложку чересчур близко к основанию.
- Нельзя брать ложкой то, что можно взять вилкой.
- Брать на вилку можно столько, сколько на ней умещается, не сваливаясь.
- К помощи **ножа** приходится прибегать довольно часто. Им разрезают рыбную гастрономию, мясо (говядину, свинину, баранину, телятину, мясо лося, кабана, сайгака, медвежатину, зайчатину, птицу, дичь).
- Не стоит нарезать сразу несколько кусочков — мясо остынет и станет невкусным. Так можно резать только детям, которые еще не привыкли есть самостоятельно или умеют пользоваться лишь вилкой.

- Если на столе котлеты, зразы, тефтели, голубцы или другие рубленые блюда, употребление ножа излишне. Их едят вилкой, держа ее в правой руке.
- Кусочком хлеба правой рукой можно помочь положить на вилку кусок блюда с тарелки. Такие блюда, как омлеты, овощи, запеканки, едят только при помощи вилки.
- Ножом, которым режут мясо, не берут соль из солонки, еду из общего блюда.
- В соус или иное блюдо не стоит крошить хлеб. Не сумев съесть соус с основным продуктом — мясом, птицей, рыбой, лучше оставить его на тарелке.

- Если приходится временно прерывать еду, чтобы выпить воды, взять хлеба, положить кусок мяса, нож и вилку кладут на тарелку так, как их держали: нож ручкой вправо, а вилку — влево.
- Окончив еду, нож и вилку кладут в тарелку параллельно ручками влево рядом друг с другом. Это знак (официанту, обслуживающим лицам) убрать тарелку.
- Если кто-либо попросит передать прибор, то ножи, вилки, ложки **передают ручкой вперед.** Самому можно в таком случае взять прибор за нейтральную середину (например, в том месте, в котором нож соединяется с ручкой). Это позволит избежать загрязнения прибора пальцами.

ИТАК, ПРИСТУПИМ К ОПИСАНИЮ СЕРВИРОВКИ СТОЛА.

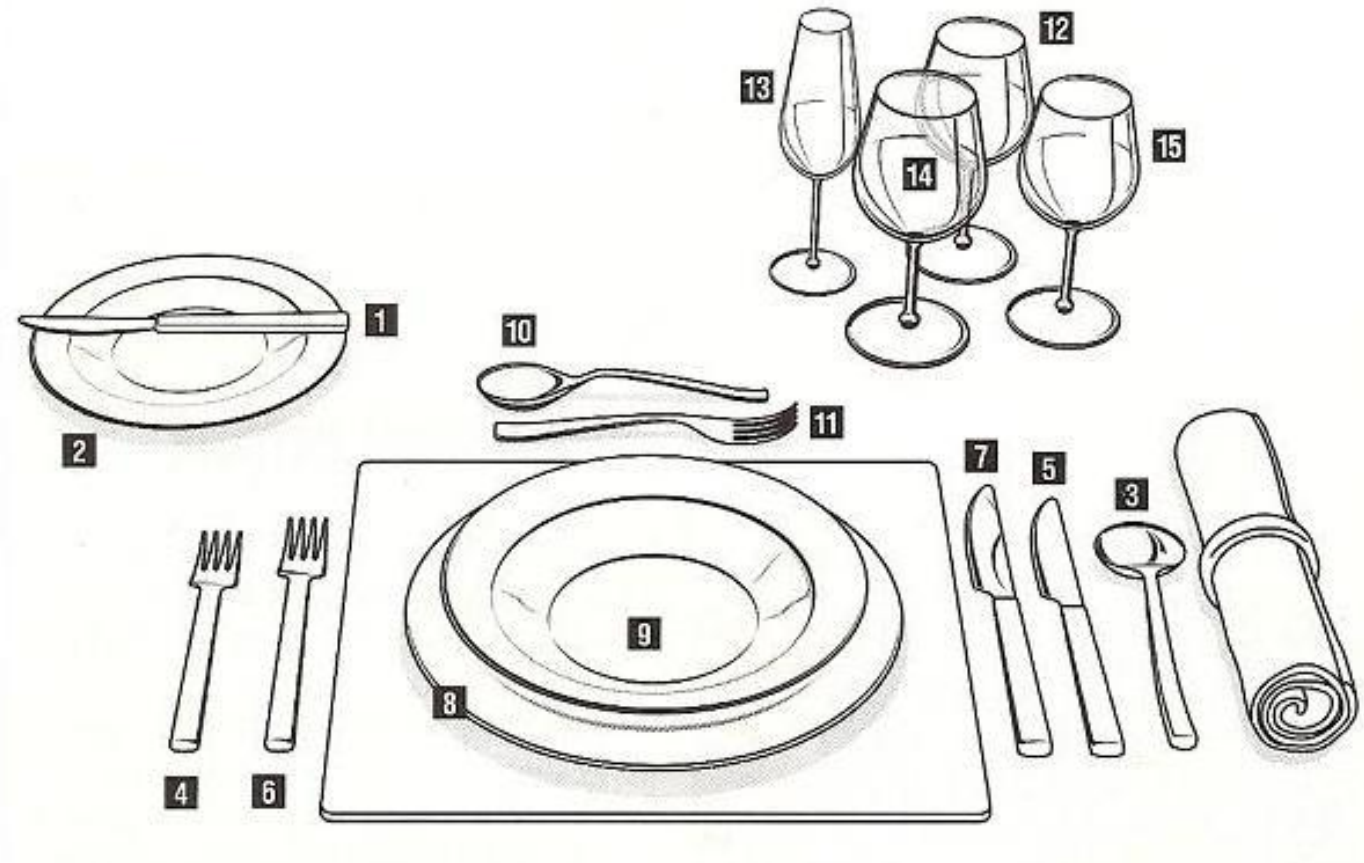
Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера трапезы:

— завтрак,

— обед

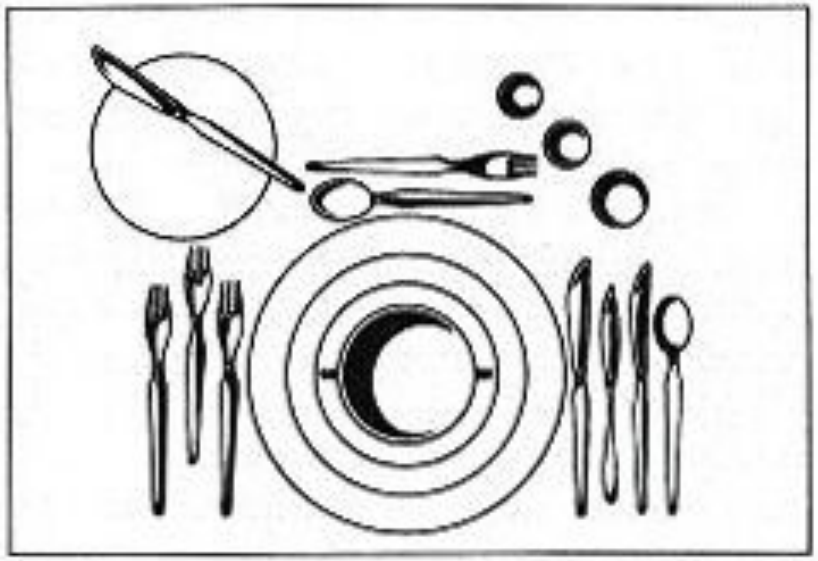
— или вечернее обслуживание гостей.

Пример полной сервировки для вечернего обслуживания

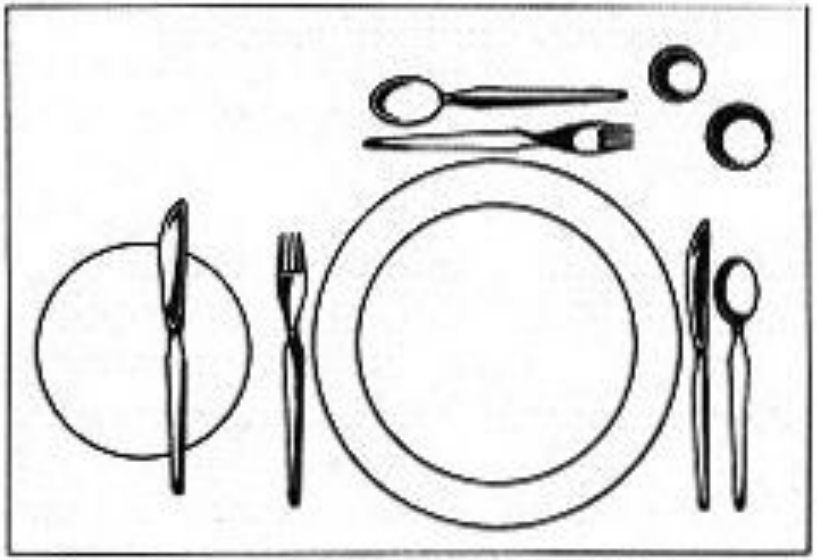


1. Нож для масла **2.** Пирожковая тарелка — для хлеба и масла **3.** Ложка (для первого блюда) **4.** Вилка для морепродуктов (холодных закусок) **5.** Нож для морепродуктов (закусок) **6.** Вилка для мяса и салатов (основного блюда) **7.** Столовый нож **8.** Декоративная тарелка **9.** Суповая тарелка **10.** Десертная ложка **11.** Десертная вилка **12.** Стакан для воды **13.** Бокал для шампанского **14.** Бокал для красного вина **15.** Бокал для белого вина

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

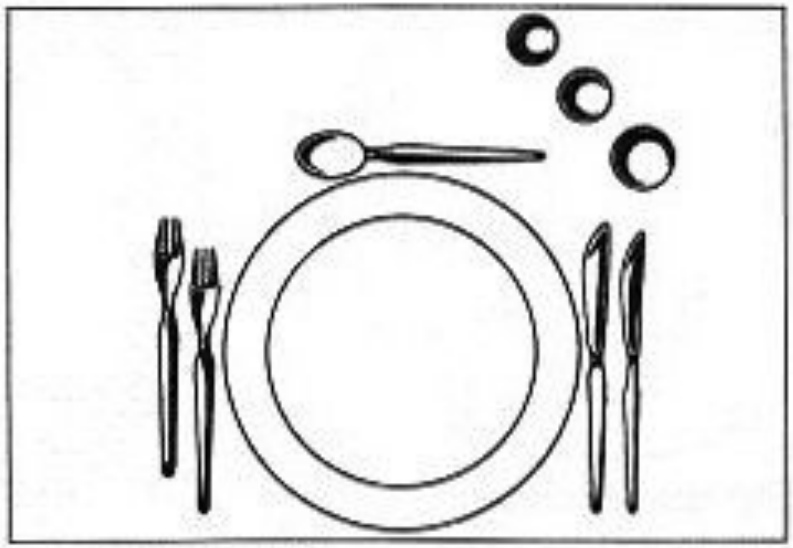


Сервировка для меню с прозрачным супом, закуской, рыбным блюдом, мясным блюдом и десертом

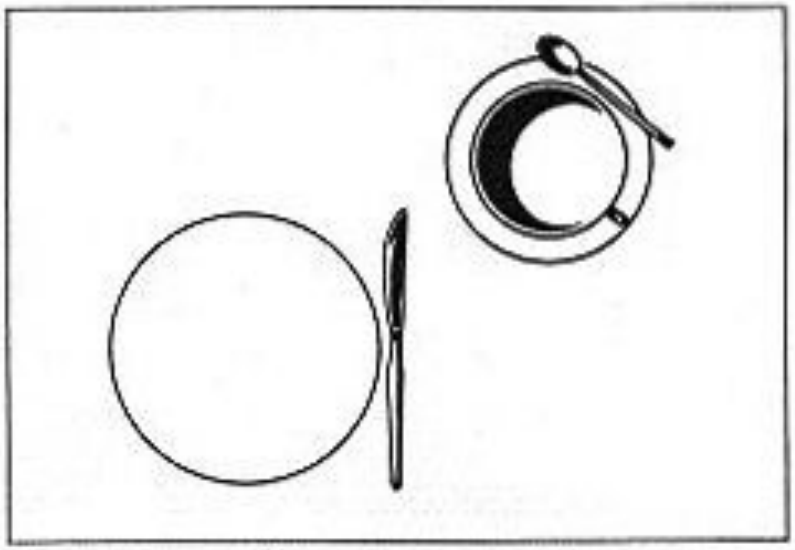


Столовый прибор для традиционного завтрака с кофе или чаем, различными сортами хлеба, маслом и конфитюром или медом (но без яйца)

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

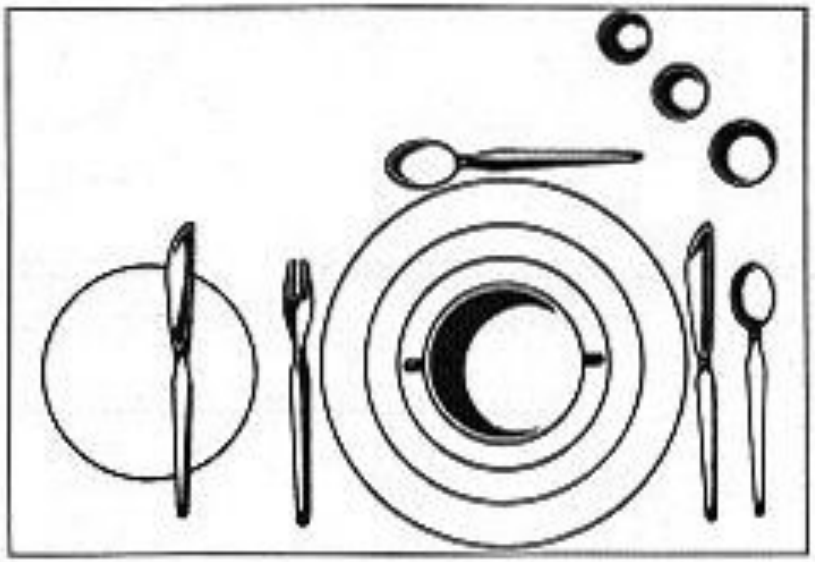


Столовый прибор для меню с супом-пюре, основным (мясным) блюдом с вином и десертом с шампанским

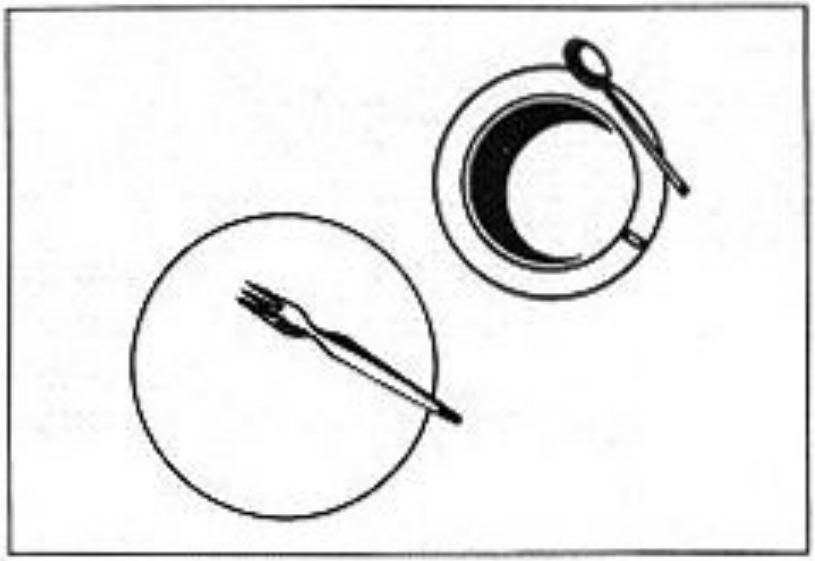


Столовый прибор для меню с аперитивом, прозрачным супом, основным блюдом с вином и десертом с шампанским

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

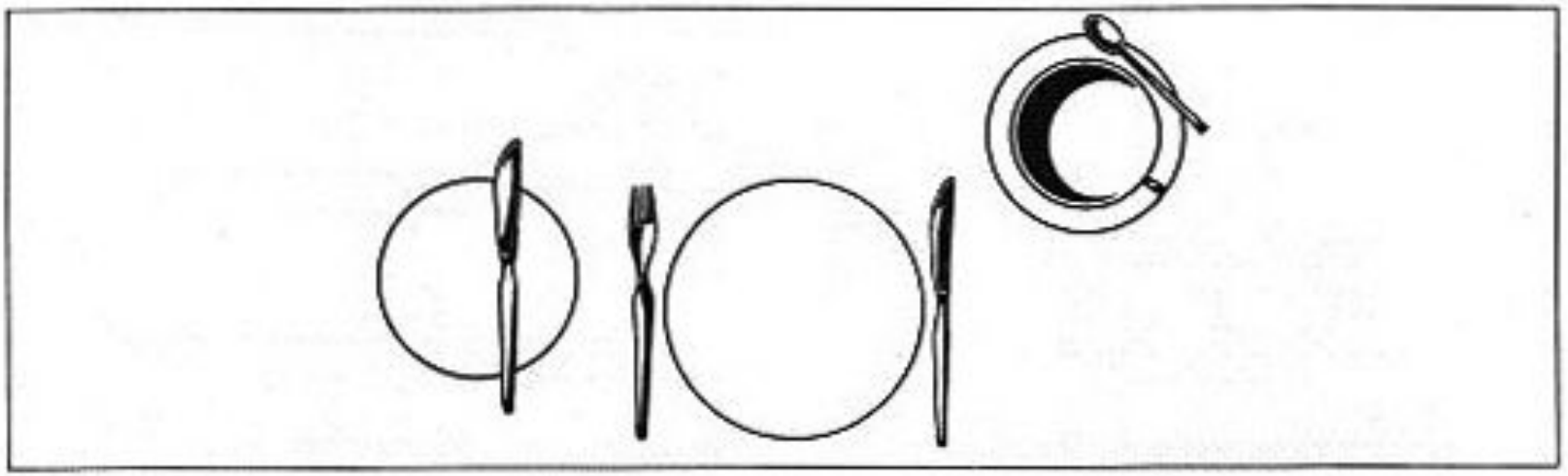


Столовый прибор для меню с закуской, основным блюдом и десертом. Предлагаются три различных напитка



Столовый прибор для «кофейного кружка» или чаепития с выпечкой. Если необходимо, можно добавить нож для выпечки

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:



Столовый прибор для большого завтрака с горячими блюдами, такими, как яичница-глазунья с ветчиной, слоеным пирожком или тостом

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

Для завтрака на стол ставят вазочку с бумажными салфетками (или кладут льняные), пирожковую тарелку, подают закусочные нож и вилку, чайную ложку. Пирожковую тарелку ставят слева от того места, где должна стоять столовая или закусочная тарелка. Вилку кладут слева, рожками вверх, нож — справа, лезвием влево от места, предназначенного для столовой или закусочной тарелки. Чайную ложку кладут за ней. Закусочные тарелки не ставят на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (их нужно подать, если закуску или блюдо на завтрак приносят в салатнике или баранчике и т.п., так как из такой посуды есть не принято).

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

Для быстрого обслуживания днем за обедом на стол ставят подстановочную тарелку и на нее — закусочную, слева от нее — пирожковую тарелку, между ними — столовая вилка, а справа от тарелки кладут столовый нож и ложку (столовую или десертную); фужер ставят впереди, за столовым ножом. На столе должны быть также вазочка с бумажными салфетками или полотняные салфетки, которые кладут на закусочные тарелки, специи. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки — 2 см, а до пирожковой — 5 см. Закусочные или столовые тарелки ставят лишь в том случае, когда блюда подаются в посуде, из которой есть не принято. Во время такой трапезы допускается использование на столе клеенки вместо скатерти или накрывать скатерть пленкой.

СЕРВИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАПЕЗЫ:

При сервировке стола для неспешного обеда или ужина точно против кресла ставят закусочную тарелку на расстоянии 2 см от края стола, а слева, в 5 —10 см — пирожковую.
Между ними кладут закусочную и столовую вилки зубцами вверх, справа от закусочной тарелки — два ножа: столовый и закусочный лезвием к тарелке. За закусочной тарелкой правее ставят фужер; на тарелку кладут сложенную салфетку.
На середине стола ставят **соль** и **перец**.
В центре стола также ставится **ваза с цветами**. Если стол сервируют на четыре человека, на углу или на сторону, обращенную к проходу, ставят **пепельницу**.

Во время подачи блюд сервировка дополняется в зависимости от характера блюд.

Непременная деталь при сервировке стола — полотняные салфетки.

В зависимости от характера трапезы их складывают различными способами, учитывая при этом, что салфетку можно легко развернуть, чтобы вытереть губы или положить ее на колени.

Принимаются также во внимание и правила гигиены: чем меньше прикосновений пальцев к салфетке, тем лучше.

Если при сервировке на стол не ставят закусочную тарелку, то на ее место кладут полотняную подкрахмаленную (бумажных не ставят) салфетку, сложенную вчетверо.

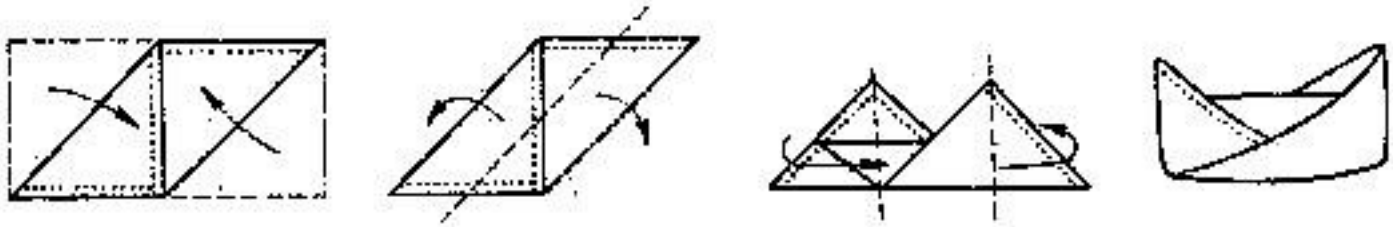
Для обеда, а также праздничного ужина, банкета салфетки часто складывают в форме конусных колпачков: вначале складывают салфетку вдвое, а затем подвертывают ее нижний конец, придавая форму колпачка.

Иногда для праздничного стола салфетку складывают в виде конверта: сначала ее складывают вдвое, затем подвертывают углы, перевертывают — и получается конверт. Используют еще способ «космос». От линии сложенной пополам салфетки ее углы справа и слева складываются, образуя равнобедренный треугольник. Затем салфетку складывают пополам, совмещая углы основания треугольника. Есть и другие приемы складывания салфеток: «кораблик» — для банкетов, «веер», «тюльпан» — при сервировке свадебного стола.

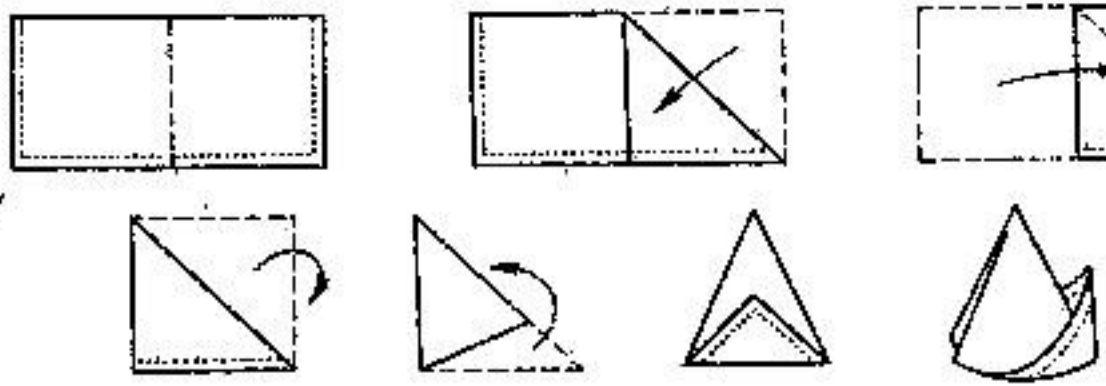
I

II

III



IV



ВНЕШНИЙ ВИД СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

ВНЕШНИЙ ВИД СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

1 ложка кофейная
2 ложка чайная
3 ложка десертная
4 ложка столовая
5 щипцы кондитерские большие
6 ложка лимонадная - для приготовления смешанных напитков
7 щипцы для спаржи
8 щипцы для льда
9 щипцы кондитерские малые
10 секатор для сигар
11 и 12 вилка для лимона
13 вилка кокотная
14 и 15 лопатообразный тупой нож для рыбных вторых блюд и рыбная вилка с углублением для отделения костей

ВНЕШНИЙ ВИД СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

16 и 17 нож и вилка десертные
18 и 19 нож и вилка десертные
20 и 21 нож и вилка закусочные
22 и 23 нож и вилка закусочные
24 ложка разливательная
25 и 26 нож и вилка столовые для вторых блюд (кроме рыбных)
27 лопатка кондитерская
28 лопатка паштетная
29 лопатка рыбная
30 лопатка для икры
31 ложка для мороженого

СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Столовое белье — это в основном скатерти и салфетки. Кроме того, при подаче на стол применяются полотенца и ручники.

Основной материал для изготовления столового белья — **льняные ткани**, обладающие высокой прочностью, устойчивостью к растяжению, мягкостью, шелковистостью.

Салфетки выпускаются квадратные, со стороной от 35 до 62 см.

Цветные чайные скатерти вырабатываются из цветной пряжи. Чайные и кофейные столы покрывают обычно цветными скатертями и используют **чайные салфетки**, соответствующие по цвету и рисунку скатерти, размером от 30х30 до 35х35 см.

СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

Вместо скатертей на столы с красивой древесной фактурой, а также с гигиеническим покрытием иногда кладут **индивидуальные салфетки** красного, желтого, зеленого, синего и других цветов размером 50х35 см. Применение индивидуальных салфеток весьма экономично и позволяет экономить на стирке.

При подаче блюд используют **ручники** размером 35х80 см. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что все готово к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд. Ручники обычно имеют рисунок в полоску или же клеточку для отличия их от обычных салфеток.

Полотенца применяются длиной от 1 до 2 м при ширине 40 см и могут использоваться для вытирания посуды, рук или для уборки.

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ПЕРВОЕ БЛЮДО

Обычно первое блюдо ставят на стол до того, как гости заняли свои места. В противном случае обеденная салфетка лежит на мелкой тарелке, а не слева от вилок, как показано на рисунке. Рыбную вилку можно разместить тремя способами, один из которых показан на рисунке. Необходимы также пепельницы.

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ПЕРВОЕ БЛЮДО

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ВТОРОЕ БЛЮДО

Меню неофициальных обедов не очень строго. Оно может включать всего два блюда, однако обычно их число ограничено пятью.

Суп можно не подавать, особенно если обед начинается с закуски.

На неофициальном обеде суп никогда не подают в традиционных глубоких суповых тарелках (используют баранчики, горшочки и т.п.).

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ВТОРОЕ БЛЮДО

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ТРЕТЬЕ БЛЮДО

Салат обычно подают вместе с промежуточным блюдом - так проще.
Специальный нож используется в зависимости от вида салата и от того, подан ли к нему сыр.

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ТРЕТЬЕ БЛЮДО

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ЧЕТВЕРТОЕ БЛЮДО

Салат можно подавать отдельно, в качестве четвертого блюда; он может также заменять десерт, особенно если вместе с ним подают различные сорта сыра.

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ЧЕТВЕРТОЕ БЛЮДО

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ПЯТОЕ БЛЮДО

На неофициальном обеде десертные приборы можно положить на стол заранее, поместив их перед мелкой тарелкой. В противном случае их приносят на десертной тарелке либо хозяйка сама кладет их на десертную тарелку и передает гостям вместе с десертом.

Когда десерт сервируют заранее и десертные приборы находятся на наполненной тарелке, их не перекладывают. Если же приборы лежат на пустой десертной тарелке, на которой может стоять чаша для ополаскивания пальцев, гостю следует положить десертную вилку слева, а десертную ложку справа от тарелки.

СЕРВИРОВКА НЕОФИЦИАЛЬНОГО ОБЕДА. ПЯТОЕ БЛЮДО

СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА

- Слева: как подать гостю десертный прибор: на десертной тарелке лежат десертная вилка и десертная ложка, между ними на салфеточке и (или) маленькой тарелке стоит чаша для ополаскивания пальцев (обязательная принадлежность официального обеда и ленча).
- Справа: гость раскладывает десертный прибор следующим образом: салфеточку и чашу - для ополаскивания пальцев помещают перед тарелкой слева, вилку кладут слева, а ложку справа от десертной тарелки и ждут, когда подадут десерт. На неофициальном обеде вместе с десертом можно подать черный кофе в маленьких чашечках.

СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА

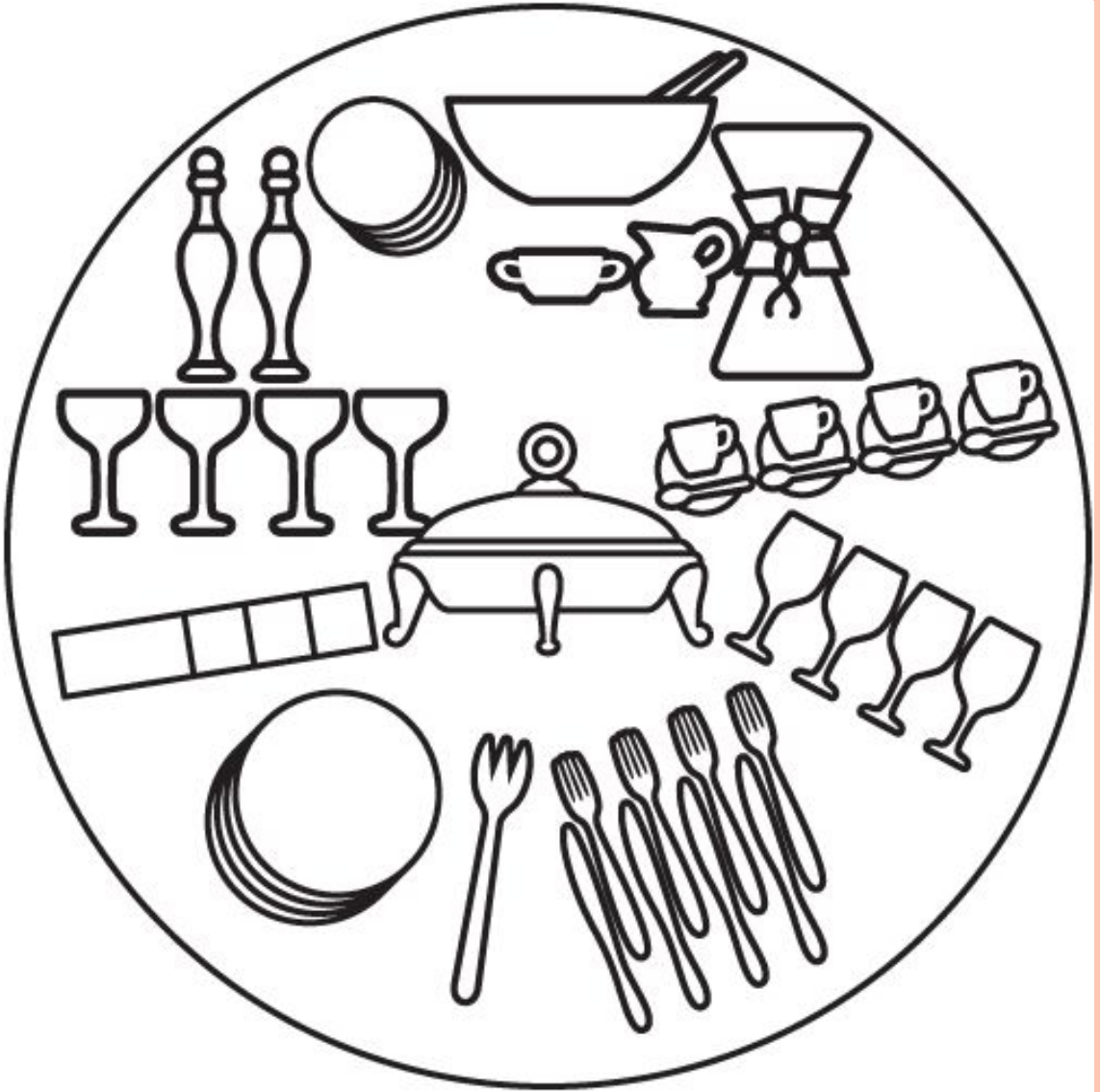
СЕРВИРОВКА ШВЕДСКОГО СТОЛА

Лучше, если на столе круглой формы приборы и другие предметы сервировки расположены радиально.

Перегружать стол не следует.

Если основной стол не слишком велик, то все необходимое можно разместить на дополнительных столиках.

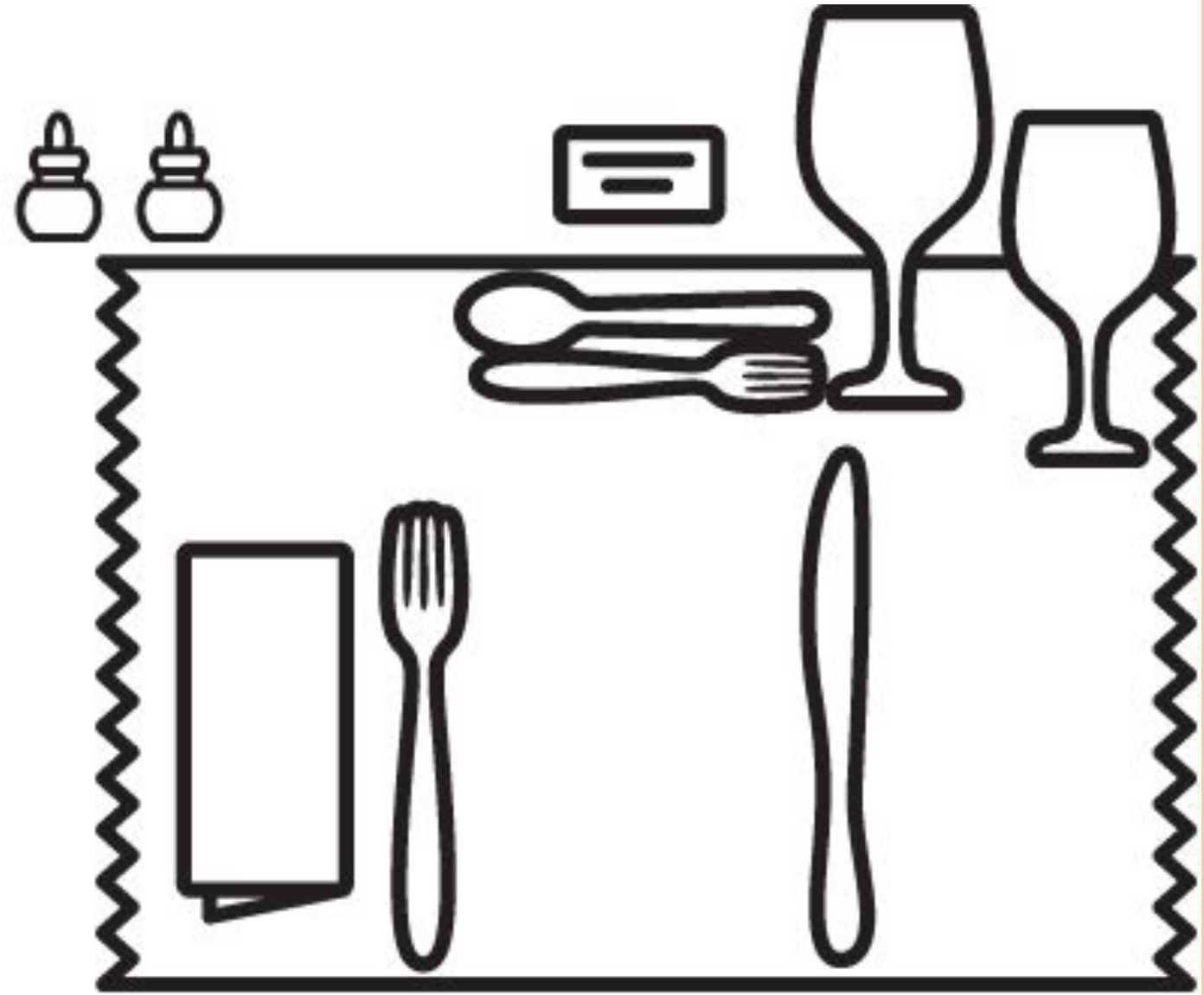
СЕРВИРОВКА ШВЕДСКОГО СТОЛА



РАСПОЛОЖЕНИЕ ДЕСЕРТНЫХ ПРИБОРОВ НА НЕОФИЦИАЛЬНОМ ПРИЕМЕ

В любом случае удобнее обедать сидя. Обеденный стол сервируют как обычно, не ставят только мелкие и сервировочные тарелки.
На столе размещают все необходимые приборы, пепельницы, солонки, перечницы, салфетки, бокалы для воды и вина, ставят канделябр и цветы, в некоторых случаях кладут именные карточки.
Гости наполняют тарелки у буфетной стойки, а затем занимают отведенные им места за столом.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ДЕСЕРТНЫХ ПРИБОРОВ НА НЕОФИЦИАЛЬНОМ ПРИЕМЕ

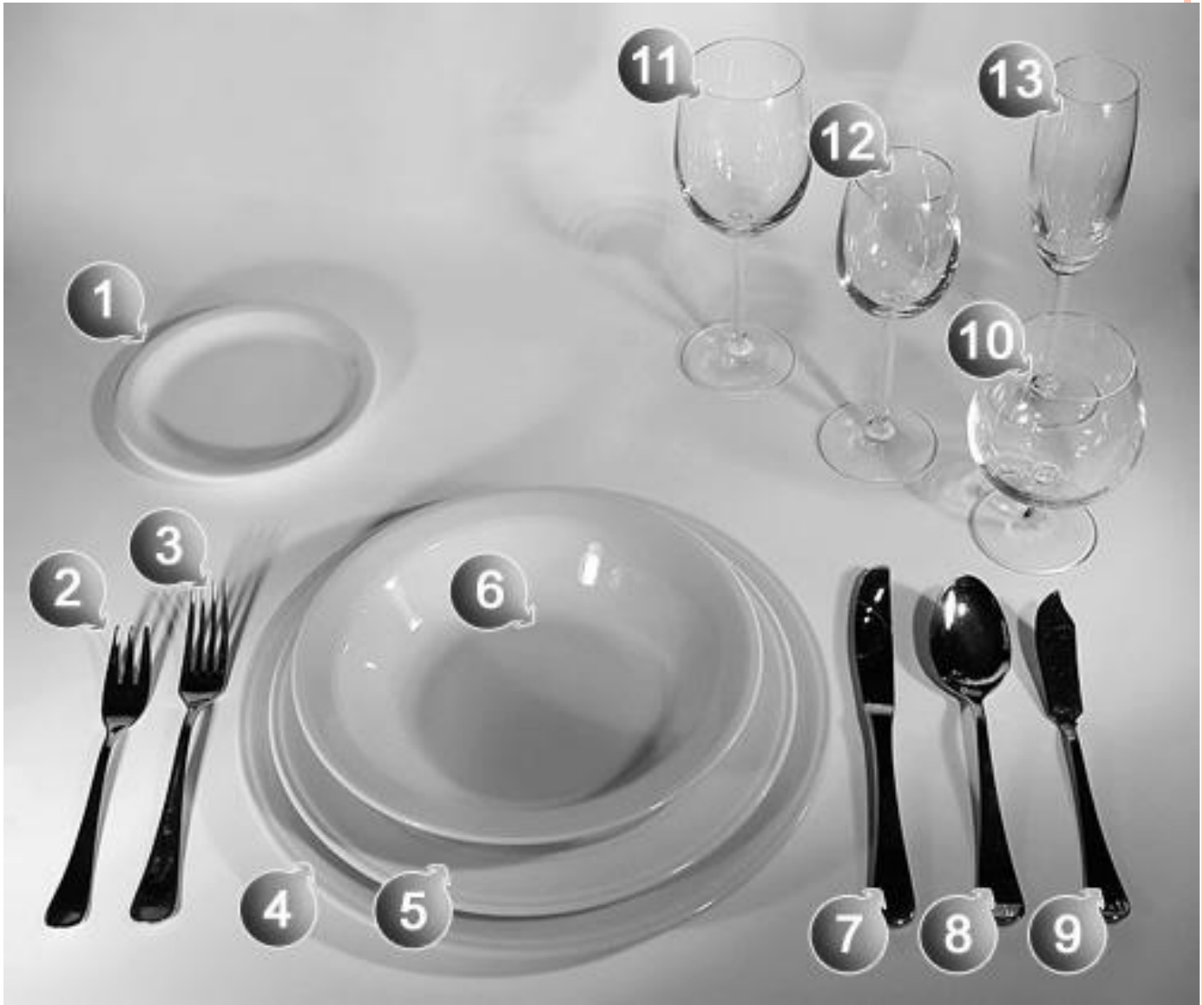


ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОБЕД: ОБРАЗЕЦ СЕРВИРОВКИ ОДНОГО МЕСТА ЗА СТОЛОМ

Обеденная салфетка кладется на мелкую тарелку до того, как гость займет свое место.
Показано обычное количество бокалов для официального обеда: для воды, хереса (к первому блюду), красного вина к мясу, десертного вина.
Иногда вместо хереса подают белое вино к рыбе или и то и другое. Иногда на протяжении всего обеда подают только шампанское.
Обратите внимание: вилка для устриц лежит среди остальных вилок, но одновременно на столе не может находиться более трех вилок. В данном случае приборы для салата будут поданы вместе с кушаньем.
На настоящем официальном обеденном столе не ставятся пепельницы. Тарелочка для масла исключается.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОБЕД: ОБРАЗЕЦ СЕРВИРОВКИ ОДНОГО МЕСТА ЗА СТОЛОМ

СЕРВИРОВКА БАНКЕТНОГО СТОЛА



СЕРВИРОВКА БАНКЕТНОГО СТОЛА

- **1.** Тарелка пирожковая (используется для подачи хлеба, пирожков, гренок и прочих мучных изделий)
- **2.** Вилка для рыбы (используется, если на банкете предполагается подача рыбных блюд)
- **3.** Вилка столовая (используется при сервировке для подачи вторых блюд)
- **4.** Тарелка подстановочная (остается на столе до конца банкета, на нее ставятся все остальные тарелки)
- **5.** Тарелка 27см (используется для подачи вторых блюд)
- **6.** Тарелка глубокая (используется, если в меню присутствуют первые блюда, альтернативой ей может служить только бульонная пара)

СЕРВИРОВКА БАНКЕТНОГО СТОЛА

- **7.** Нож столовый (так же, как и столовая вилка используется при подаче вторых блюд)
- **8.** Ложка столовая (необходима при подаче первых блюд)
- **9.** Нож для рыбы (используется, если предполагается подача рыбных блюд)
- **10.** Снифтер (бокал для коньяка)
- **11.** Бокал для красного вина
- **12.** Бокал для белого вина
- **13.** Бокал Флюте (бокал для шампанского)

ПРИМЕР СЕРВИРОВКИ БАНКЕТНОГО СТОЛА

ПРИМЕР СЕРВИРОВКИ ДЕСЕРТНОГО СТОЛА

ПРИМЕР СЕРВИРОВКИ ПРАЗДНИЧНОГО НОВОГОДНЕГО СТОЛА

ПРИМЕР СЕРВИРОВКИ НОВОГОДНЕГО ДЕСЕРТНОГО СТОЛА

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ РЕСУРСЫ

- http://supercook.ru/ - Энциклопедия БОЛЬШАЯ РОССИЙСКАЯ КУЛИНАРИЯ, национальные кухни народов мира, Большой Кулинарный Словарь.
- http://www.kulina.ru/ - Kulina.ru — кулинария, кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние рецепты блюд. Поваренная книга кулинара.
- http://kedem.ru/ - Кулинарный Эдем
- http://www.yandex.ru/ - Яndex.ru
- https://www.google.ru/imghp?hl=ru&tab=wi – Картинки Google